

*Alma Mater Studiorum – Università di Bologna*

**DOTTORATO DI RICERCA**

**Cooperazione Internazionale e Politiche per  
lo Sviluppo Sostenibile**

Ciclo XX

Settore scientifico disciplinare di afferenza  
AGR/01

**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 DELL' ALPUJARRA  
GRANADINA, ANDALUSIA SUD-ORIENTALE (SPAGNA)**

Presentata dalla Dott.ssa Angela Guarino

**Coordinatore Dottorato  
Prof. Andrea Segrè**

**Relatore  
Prof. Gianluca Brunori**

**Co-relatori  
Dott. Samir Sayadi  
Prof. Giovanni Sistu**

**Esame finale anno 2009**

*A coloro  
che hanno avuto  
pazienza di raccontare,  
il piacere di insegnare.  
A coloro che mi hanno  
offerto sapori, odori  
e occhi nuovi.*

*A coloro  
che mi hanno fatto sentire a casa,  
anche quando casa era lontana.  
A coloro che mi hanno trasmesso  
fiducia, calore e coraggio.  
A coloro che mi hanno  
indicato la via.*

# Sommario

Sommario.....	2
Ringraziamenti .....	5
Introduzione.....	7
Guida alla lettura .....	8
1 Il punto di partenza: marginalità e sviluppo rurale nel dibattito contemporaneo .....	9
1.1 Introduzione.....	9
1.2 Una, alcune, molteplici marginalità.....	9
1.3 Il ruolo delle politiche comunitarie e la definizione di aree svantaggiate europee.....	13
1.4 Normazione ed evoluzione nella definizione delle Zone Svantaggiate Europee.....	14
1.5 Il contributo dell'OECD: Il Nuovo Paradigma Rurale.....	21
1.6 La definizione del contesto teorico: gli studi di Sviluppo rurale .....	26
1.7 Sviluppo neo-endogeno e processi di valorizzazione delle produzioni locali attraverso la cumulazione di capitale territoriale .....	29
1.8 La valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici come strumento di sviluppo rurale	32
1.9 Oltre la tradizione: il ruolo delle <i>novelties</i> .....	35
1.10 Paradigmi in transizione in periodo di crisi alimentare .....	37
2 Metodologia e strategia della ricerca .....	39
2.1 Il percorso della ricerca e il suo contesto metodologico .....	39
2.2 Dall'osservazione alla teoria e ritorno: l'approccio della Grounded Theory .....	40
2.2.1 La raccolta delle informazioni.....	41
2.2.2 Il processo di codifica .....	43
2.2.3 La codifica focalizzata .....	45
2.2.4 La scrittura delle <i>memo</i> .....	47
2.2.5 I diagrammi.....	48
2.2.6 Il campionamento teorico .....	48
2.2.7 Scrivere la teoria .....	49
2.3 La pratica della Grounded Theory: la costruzione della strategia della ricerca.....	50
2.3.1 Dal punto di vista degli attori: gli strumenti della ricerca. ....	55
2.3.2 L'osservazione partecipante e i colloqui informali .....	55
2.3.3 Le interviste semistrutturate .....	56
2.3.4 I casi studio.....	56
3 Il contesto territoriale della ricerca .....	61
3.1 Introduzione.....	61
3.2 La Sardegna, Italia .....	63
3.2.1 Il territorio regionale: una regione rurale .....	64
3.2.2 I principali comparti dell'agricoltura regionale .....	67
3.2.3 Produzioni tipiche certificate: Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche .....	68

3.2.4	Le zone svantaggiate .....	69
3.3	La provincia di Oristano.....	70
3.3.1	La popolazione e il sistema insediativo.....	72
3.3.2	Il capitale sociale .....	73
3.3.3	Propensione all'aggregazione e mercato del lavoro .....	74
3.3.4	Il sistema produttivo .....	74
3.3.5	Caratteristiche del sistema agricolo e pastorale .....	75
3.3.6	Patrimonio naturale e culturale.....	77
3.3.7	Il turismo .....	78
3.3.8	La Viabilità.....	79
3.4	Le regioni storico-geografiche del Montiferru e Barigadu.....	79
3.4.1	Il Montiferru.....	80
3.4.2	Il Barigadu .....	85
3.5	Andalusia.....	90
3.5.1	Il territorio regionale: una regione intermedia.....	92
3.5.2	Produzioni tipiche certificate: Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche .....	93
3.5.3	Zone svantaggiate europee.....	94
3.6	La Alpujarra Grandina, Andalusia sud-orientale, Spagna .....	95
3.6.1	Le vicende storiche dell'Alpujarra attraverso la sua popolazione .....	100
4	Processi di ri-costruzione e ri-configurazione delle economie locali attraverso azioni collettive .....	109
4.1	Introduzione.....	109
4.2	Il caso della valorizzazione della razza bovina sardo-modicana nel Montiferru .....	110
4.2.1	La storia della razza sardo-modicana .....	110
4.2.2	Il processo di valorizzazione: la rinascita del Bue Rosso .....	116
4.2.2	La costruzione del processo associativo e la condivisione di un nuovo modo di produzione .....	117
4.2.3	La costruzione del Disciplinare di Produzione .....	120
4.2.4	La campagna di comunicazione: nasce il Bue Rosso del Montiferru.....	123
4.2.5	Il consolidamento organizzativo .....	128
4.2.6	Produzione congiunte, ristorazione, cultura e accoglienza: le sinergie a livello locale.....	130
4.3	La ricostruzione della filiera del Pane: La comunità del Pane dell'alto Oristanese .....	137
4.3.1	From tradition to business: the bakery "Su Coccoi" .....	139
4.3.2	Keeping milling: the stone miller.....	141
4.3.3	Choosing to cultivate: the farmer.....	141
4.4	The cases of the Cooperative <i>Frambuesa de la Alpujarra</i> and the Association <i>Contraviesa Ecologica</i> .....	143
4.5	The association the <i>Contraviesa Ecologica</i> : boosting the organic sector .....	145
4.6	The case of the valorisation of the Trevélez ham.....	147
4.6.1	Enlarging the interaction with the wider rural economy.....	150
5	I percorsi individuali .....	153
5.1	Cheese Making in La Alpujarra region: the case of Los Cortijuelos .....	153
5.1.1	Concluding remarks .....	158
5.2	Riappropriarsi del mercato: Azienda " Sa Marchesa", Fordongianus.....	159

5.3	Sa Prenda, laboratorio artigianale di sott'olio, marmellate e confetture, (Bonarcado) ...	164
5.4	La Murteña .....	167
6	Il dinamismo ai margini : riflessioni conclusive .....	172
6.1	Le pratiche collettive e individuali .....	174
6.2	Dal territorio al prodotto, dal prodotto al territorio: reciprocità relative.....	176
6.3	Considerazioni finali e necessità di ulteriore ricerca .....	177
	Bibliografia .....	179
	Note .....	191

## Ringraziamenti

Questa tesi è il frutto di un lungo viaggio, sia virtuale che reale, durato quattro anni, dal gennaio 2005 al marzo 2009. In questo arco temporale molti sono i luoghi in cui ho soggiornato, le case che ho condiviso, le persone che ho conosciuto, molti i libri che ho incontrato, le storie che mi sono state raccontate. Molte le cose che ho imparato, le cose che sono cambiate attorno a me e anche dentro di me. Molti gli errori commessi, le domande non poste, i colloqui non trascritti, le fotografie non scattate, le idee pensate e poi dimenticate, i suggerimenti e i propositi rimasti tali. Portare avanti questo lavoro è stata un'esperienza straordinaria, vivere questo percorso di ricerca è stato un percorso di conoscenza che mi porterò dietro per tutta la vita. Molte di queste cose le intravedrete leggendo queste pagine.

Ritengo doveroso ringraziare tutte le persone che, ognuno in modo diverso ma allo stesso tempo indispensabile, hanno contribuito affinché questo lavoro fosse iniziato e portato a termine. Cercherò di dare un ordine cronologico agli incontri in modo da provare a non dimenticare nessuno. Desidero innanzitutto ringraziare il Prof. Andrea Segrè, senza il cui incontro non avrei probabilmente intrapreso questo percorso, il Professor Gianluca Brunori per aver seguito e indirizzato questo lavoro di ricerca ed a cui devo molto del mio percorso di conoscenza. Un particolare ringraziamento ai miei due co-relatori, al Prof Giovanni Sistu dell'Università di Cagliari per la sua disponibilità durante la fase dello studio di campo in Sardegna, per avermi sempre incoraggiato nei momenti di maggiore difficoltà; a Samir Sayadi che ha accettato di ospitarmi presso il centro di ricerca Spagnolo e mi ha sempre spronato offrendomi un preziosissimo appoggio nel percorso in Spagna. Al Professor Alessandro Mongili, dell'Università di Cagliari, al Prof. Farnesco Di Iacovo dell'Università di Pisa, al Prof. Terry Marsden dell'Università di Cardiff, al Direttore del CIFA Javier Calatrava, a tutto lo staff del GAL MBS, in particolare Tore Polo, Serafino Madau e Franco Pinna; a Paco Antequera del CIFA, profondo conoscitore dell'Alpujarra e paziente narratore. A Gaston Remmers, che dieci anni prima di me ha vissuto e svolto la sua tesi di dottorato nella Sierra de la Contraviesa per la disponibilità e il prezioso aiuto delle sue pubblicazioni. Alla Regione Autonoma della Sardegna, Agenzia Regionale per il Lavoro, per la borsa concessami all'interno del programma Master and Back che ha permesso di finanziare questo lavoro di ricerca.

Un ringraziamento particolare a tutti gli allevatori, gli agricoltori, i produttori, a tutte le persone dell'Andalusia e della Sardegna che mi hanno offerto il loro tempo e la loro disponibilità, senza di loro questo lavoro non esisterebbe. A Signora Maddalena di Seneghe, per la sua ospitalità, compagnia, per i suoi racconti davanti al cammino, per il suo brodo di pesce.

Ai colleghi dell'Università di Bologna, Matteo Vittuari, Matteo Guidi, Francesca Regoli, Risto Karajkov, e Sabina Morganti. Ai colleghi e amici dell'Università di Cardiff, Megan Schultz, Jeoff, Jhon, Zed, Caroline Barbe per avermi fatto conoscere la bellissima terra che è il Galles, a Massimiliano Losi per avermi per primo parlato dell'Alpujarra e avermi spinto, nonostante non parlassi lo spagnolo a iniziare questa avventura, per averla programmata nei pomeriggi soleggiati che Cardiff ci ha regalato. Ai colleghi del CIFA, Macario, Melania, Mary, Jesus e in particolar modo ad Adriana Bertuglia, prima collega e poi preziosa amica. Ai miei incredibili amici di Granada, Anjara Gago Guerra, Anita, Charlie e in particolar modo a Rafael Vázquez García, per le preziosi consigli, incoraggiamenti e revisioni linguistiche. Ai colleghi dell'Università di Pisa, Diego Pinducciu, Stefano Orsini, Patrizia Proietti, Ada Rossi, Alessandra

Lari, Elena Favilli, Rosalba Saba, Paola Scarpellini, Santo Torcisi, Luis Aguilar e Giaime Berti, compagno di avventura e accanito lettore e conoscitore della letteratura sul mondo rurale per i numerosi spunti e indicazioni bibliografiche; a Francesca Guidi, Antonella Ara, Selene Bugnoli per essermi sempre stati vicini nel momento del bisogno. Ai miei amici Valentina Salis, Federica Matta e Giovanni Peresson, Elena Zazzu, Rossana Floris, Mario Brai, Luciano Cireddu, per aver supportato le mie scelte, sopportato i miei isterismi, condiviso la spensieratezza dei giorni di vacanza; a Laura Borioni, Francesca Pasini, Gianluca Mallus, Fabio Selis, Benjamin Wills, Alessandra Guarino, Stefano Fenu e la piccola Micol Fenu che con la loro amicizia e affetto hanno arricchito questi anni. A Valentina e Alessio Bonu e alla loro famiglia per la generosità. Un ringraziamento anche ai meccanici che sia in Andalusia, Paco e Jesus, che in Sardegna, Giorgio Bertagnoli e Domenico, hanno fatto in modo che viaggiassi sicura e nei tempi previsti, sulle mie anziane moto.

Un pensiero a due persone che ci hanno lasciato: Paola Ferrario, con la quale ho condiviso l'inizio del percorso che purtroppo lei non ha potuto concludere e Rosa Cireddu la cui vita è stata spezzata dall'ingiustizia e assurdità umana.

All'amica Silvia Doneddu con la quale ho condiviso questo cammino ancor prima che iniziasse, per l'appoggio incondizionato, per le chiacchierate notturne, i consigli, le avventure, i viaggi, i sogni e l'allegria, per la sua amicizia.

A Marcello Verona per il calore, l'amicizia, la pazienza, l'indispensabile supporto nella stesura finale di questo lavoro, per le revisioni, per l'ironia e il coraggio, per la spensieratezza e leggerezza dei giorni passati insieme, per le sue *worst story*.

Alla mia famiglia per avermi insegnato a camminare da sola, ad apprezzare la gioia della libertà e la curiosità nei confronti del mondo.



**Dove non altrimenti indicato, tutte fotografie presenti nella tesi sono a cura dell'autore.**

# Introduzione

Il presente lavoro di ricerca nasce con l'obiettivo generale di ricavare, attraverso una indagine di tipo esplorativo, considerazioni teoriche e offrire un contributo alla conoscenza delle dinamiche di sviluppo rurale che stanno interessando le aree marginali del bacino del Mediterraneo.

L'analisi ha riguardato due aree con caratteristiche socio-economiche simili, una in Sardegna e una in Andalusia, classificate dalla normativa europea come Zone Svantaggiate (Zs) europee (direttiva 75/268/CEE e successive modifiche). L'indagine si è avvalsa di strumenti di indagine di tipo qualitativo che hanno dato luogo a una raccolta di casi studio, di pratiche di sviluppo rurale collettive e individuali.

Questo è avvenuto attraverso un processo di conoscenza che ha portato il ricercatore a soggiornare nelle aree studio e cercare di portare avanti una ricerca che fosse quanto più possibile vicina alla vista degli attori 'dal di dentro', ad una fotografia.

I criteri di individuazione delle due aree prese in esame sono stati la similitudine degli indicatori economici e geografici nonché la disponibilità a collaborare da parte delle due istituzioni che hanno coadiuvato questa ricerca: il Dipartimento di Studi Economici e Sociali (DRES) dell'Università di Cagliari nella persona del Prof. Giovanni Sistu e l'area di economia e sociologia agraria del Centro di Ricerca e formazione agraria della Regione Andalusia nella persona del Dott. Samir Sayadi.

Le aree individuate sono state le regioni storico geografiche del Montiferru e Barigadu, Sardegna centro-occidentale e della regione storico-geografica de La Alpujarra granadina, Andalusia sud-orientale, alla loro descrizione dal punto di vista socio-economico è dedicato il terzo capitolo.

Il capitolo primo è dedicato all'inquadramento del dibattito teorico nel quale si inserisce la ricerca, questo tocca diversi livelli di discorso nel tentativo di ampliare, più che rinchiudere la cornice. Le tematiche legate alla globalizzazione, allo sviluppo neo-endogeno e alla valorizzazione dei prodotti tipici, la crisi dei prezzi alimentari e l'emergere di nuovi paradigmi sono inevitabilmente legate tra loro.

Nel secondo capitolo entriamo nella descrizione degli strumenti metodologici e della strategia della ricerca utilizzata: l'approccio della Grounded Theory. Si tratta di una metodologia qualitativa che parte dal presupposto di generare ipotesi più che testarne, questo attraverso un

percorso di ricerca che ‘parte degli attori’ cercando di descrivere il mondo preso in esame nel modo quanto più vicino a loro. Così che la strategia di indagine si è costruita seguendo ‘gli attori’ e poi raccontata attraverso le loro esperienze, le loro stesse parole. Questo tipo di approccio tende a capovolgere il consueto modo di organizzare e fare ricerca, in questo caso si parte infatti dallo studio e osservazione di una realtà per giungere ad una costruzione teorica attraverso la identificazione di categorie e sottocategorie; parafrasando Glaser e Strauss (1967) *si tratta di scoprire una teoria dai dati piuttosto che testare una ipotesi*. quello di cui si aveva bisogno era una narrazione del modo in cui si arrivati a determinate situazioni. La Grounded Theory si presta in maniera estremamente efficace a questo tipo di analisi, essa infatti offre al ricercatore delle linee guida flessibili più che rigide prescrizioni da seguire, che da un alto dirigono lo studio, ma che lasciano comunque libero il ricercatore di creare connessioni e scegliere di muoversi liberamente nel campo. (Charmaz 2006).

Il terzo capitolo è dedicato alla descrizione del contesto della ricerca, partendo da alcuni macro dati di livello regionale sia della Sardegna che Andalusia si arriva alla descrizione del contesti delle tre regioni storico geografiche. È stata data particolare attenzione alle vicende storiche che hanno interessato nel corso dei secoli l’Alpujarra in quanto la storia delle sue popolazioni ha particolarmente influenzato il suo sistema produttivo. Nel quarto capitolo si passa alla descrizione delle pratiche di sviluppo rurale che riguardano l’azione collettiva i casi indagati sono quattro, due dalla Spagna e due dalla Sardegna.

Il quinto capitolo è quello dedicato alle pratiche individuali di sviluppo rurale. Il sesto e ultimo capitolo è dedicato agli aspetti conclusivi e alle considerazioni teoriche.

## Guida alla lettura

Questa tesi è stata scritta essenzialmente in due lingue: italiano e inglese, troverete alcune parti in spagnolo ma di volta in volta si è provveduto a offrirne la traduzione in nota, italiano o inglese, a seconda della lingua in cui era stato redatto il caso originariamente. Alcuni dei casi infatti sono redatti in inglese poiché sono stati presentati durante conferenze internazionali durante il corso di studi e pubblicati negli atti delle conferenze. Si è scelto di presentare i casi indagati seguendo una logica di similitudine di combinazioni e dinamiche piuttosto che di appartenenza territoriale. Nel caso capitolo quarto vengono presentati quattro casi esemplificativi di valorizzazione collettiva delle dinamiche di riconfigurazione delle economie a scala locale che fanno leva sulla mobilitazione collettiva delle risorse indogene mentre nel capitolo quinto sono indagati i casi di sviluppo rurale che si basano su iniziative individuali. Nei Box troverete gli approfondimenti su argomenti specifici o su curiosità connesse ai luoghi o ai metodi di produzione.

# 1 Il punto di partenza: marginalità e sviluppo rurale nel dibattito contemporaneo

*La marginalità è, di per se stessa, un fenomeno complesso.  
Campus e Zanchi (1989:8)*

## 1.1 Introduzione

Lo scopo di questo capitolo è la costruzione di una cornice dentro alla quale si colloca la ricerca svolta nelle due zone svantaggiate oggetto del presente studio. Questa cornice probabilmente più che una classica revisione della letteratura sugli studi rurali rappresenta più un puzzle nel quale si incastrano una serie di tematiche che non possono non essere accennate, in quanto strettamente connesse e concorrenziali alla comprensione delle dinamiche che stanno interessando *lo sviluppo* delle aree marginali nel mondo contemporaneo.

Alcuni di questi fenomeni sono talmente nuovi che le pratiche anticipano i legislatori stessi e emergono in maniera prorompente prima che vi sia un impulso politico alla loro regolamentazione. Così avviene anche con la teoria e gli studi sul rurale, i cambiamenti in atto hanno bisogno di nuovi modi di essere guardati, osservati ed interpretati. La nascita e normazione del concetto di zone svantaggiate europee, la lettura della marginalità, gli studi sul rurale, il cambiamento che hanno interessato i gusti dei consumatori, da cui le opportunità per le aree svantaggiate intese come serbatoio di differenziazione in un mondo omologato e la valorizzazione delle produzioni tipiche come strumento di sviluppo rurale, hanno conosciuto negli ultimi anni un particolare interesse sia dal punto di vista accademico che politico-istituzionale e di governo del territorio. In questo capitolo si tenterà di offrire gli strumenti atti alla lettura e interpretazione di casi studio trattati nei capitoli 4 e 5.

## 1.2 Una, alcune, molteplici marginalità

Come Campus e Zanchi (1989) riportano nell'introduzione alla ricerca che condussero in aree marginali toscane, la marginalità è un fenomeno complesso, dalle molteplici implicazioni e sfumature, definito dagli osservatori e nel contesto spazio temporale in cui ci troviamo a definire cosa esso sia e soprattutto rispetto a cosa questo venga definito. Cosa intendiamo in questo lavoro quando parliamo di marginalità e in particolar modo di marginalità in aree rurali? La risposta a questa domanda implica una riflessione su come la marginalità è stata letta dalle differenti discipline e sul percorso che potrebbe essere visto come parallelo e che ha poi portato alla definizione e normazione di quelle che sono state definite come le zone svantaggiate (Zs) europee. Una prima riflessione ci conduce al significato stesso della parola

marginalità e sulla sua valenza contemporanea, semplicemente se andiamo a cercare il significato dell'aggettivo *marginàle* in un qualsiasi vocabolario. Nell'Enciclopedia Rizzoli Larousse, leggiamo che il concetto di marginalità banalmente implica l'essere posto ai margini rispetto ad un qualcosa che posto al centro:

**marginàle** agg. 1. Che si trova sul margine o ai margini. ~ Posto ai margini della società, emarginato.

2. estens. Che ha valore, ruolo secondario.

3. ECON. Si usa per indicare la modifica che subisce una grandezza a fronte di una variazione (in su o in giù) infinitesimale di un'altra. Impresa marginale: quella la cui struttura dei costi è tale da non consentire la prosecuzione dell'attività in caso di una diminuzione anche minima dei prezzi del prodotto.

s.m. e f. Emarginato.

Questo significato ci riporta alla visione convenzionale della marginalità: marginale è qualcosa che ha poco valore e si è marginali rispetto ad un centro, a qualcosa che ha un valore superiore e che nel nostro caso potrebbe essere letto come un sistema dominante. La marginalizzazione come processo di emarginazione rispetto ad un *sistema dominante*.

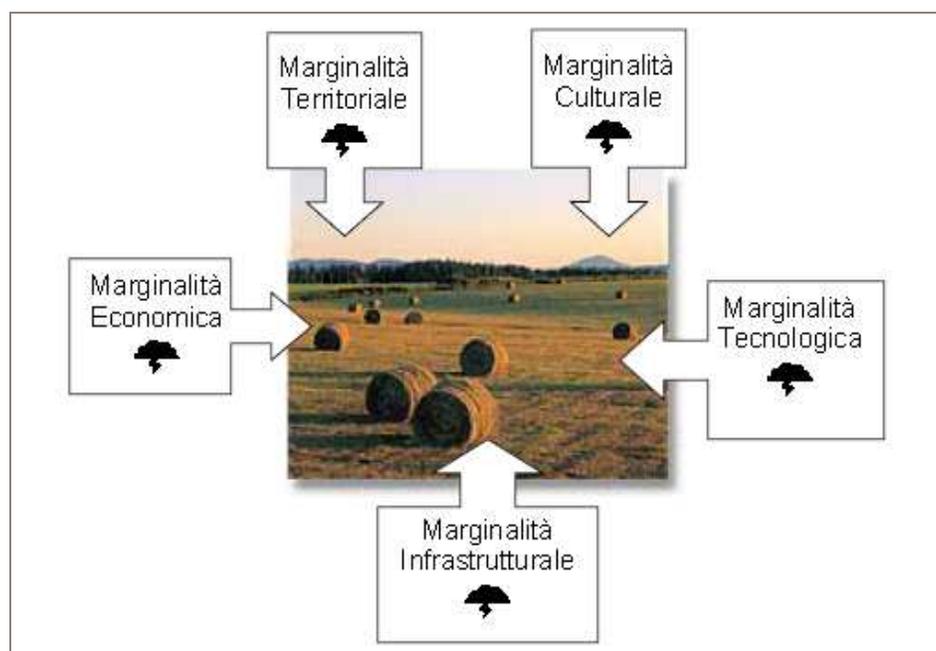
La marginalità non è espressa in assoluto dalla limitatezza delle risorse a disposizione, ma dal valore che le stesse assumono, da un lato agli occhi di chi ne possiede il controllo materiale e, dall'altro, da parte di coloro i quali ne determinano il valore aggiunto (Farinelli, 1983)

In un momento in cui la meccanizzazione dell'agricoltura, l'introduzione di tecnologie e di input chimici e standardizzati diventano i motori dell' *agricoltura moderna*, troviamo aree in cui, per motivi legati a particolari condizioni fisiche e geomorfologiche o di altra natura, questo tipo di innovazioni non possono o semplicemente non avvengono.

All'interno della visione convenzionale, la marginalità viene intesa come l'effetto di processi perversi che, al di là dell'immagine spaziale del termine, spingono un territorio "alla periferia" delle reti e dei flussi economici a causa di bassi livelli di produttività dei settori economici che in esso operano o perché meno reattivi a reagire a mutazioni del mercato. In realtà il problema della cosiddetta 'marginalità' di determinate aree rurali dovrebbe essere esaminato come un fenomeno 'multi-dimensionale' poiché spesso dietro fenomeni di marginalità di un territorio si nascondono diversi fenomeni di marginalizzazione (di micro livello) che investono, sempre all'interno del medesimo territorio, diversi gruppi economici o sociali che possono mostrare

differenti gradi e manifestazioni di marginalità (Cannarella e Piccioni, 2004:4). Cannarella e Piccioni (2004) osservano e descrivono come in una determinata area possono esistere diverse marginalità e diversi *gradi di marginalità*: la marginalità *economica*, *tecnologica*, *territoriale*, *infrastrutturale* e *culturale*.

Nel loro modello (Figura 1) ciascuna di queste marginalità fa riferimento a dei parametri concettuali ben definiti. La marginalità *economica* si fonda parametri economici connessi alle attività agricole e non agricole come ad esempio il grado di competitività a livello regionale, nazionale ed internazionale oppure le dimensioni di queste attività economiche. La marginalità *tecnologica* si lega al grado di penetrazione delle tecnologie nei prodotti, nei processi e nelle modalità gestionali. La marginalità *territoriale* dipende dal grado di disponibilità di risorse, condizioni ambientali, vantaggi o svantaggi geo-economici. La marginalità *infrastrutturale* è generata dalla quantità e qualità delle infrastrutture ovvero disponibilità e qualità delle strade, delle ferrovie, dei sistemi di trasporto, della rete dell'energia, collegamenti telefonici e reti multimediali, nonché la prossimità con siti politici, economici ed istituzionali "sensibili". Ultima, ma non meno importante, è la marginalità *culturale*. Si tratta di un fattore molto complesso poiché coinvolge un'idea di marginalità oggettiva e soggettiva, ovvero non solo quella reale ma anche quella percepita dagli attori: essa si fonda su parametri storici e sociali ovvero rapporti con le istituzioni, mentalità, relazioni sociali, esclusione e coesione sociale, frustrazioni ed aspettative, umiliazioni e gratificazioni, divisione di genere delle attività economiche.



**Figura 1 Le Marginalità secondo Cannarella e Piccioni (2004)**

Un'altra accezione di marginalità fa riferimento alla perdita di centralità dovuta al modificarsi della rete dei trasporti e dei nodi commerciali, dalle variazioni di mercato o dal mancato

aggiornamento tecnologico. La marginalizzazione può quindi essere vista come una trasformazione in negativo di una determinata condizione, un passaggio da una situazione di equilibrio ad un declino che partendo dalle attività economiche coinvolge tutta la società locale.

Brouwer et al. (1997) riportano come la definizione più comunemente accettata di una situazione di agricoltura marginale è quella che fa riferimento alla marginalità economica:

*'Agricultural marginalisation could be considered to be a process, driven by a combination of social, economic, political and environmental factors, by which certain areas of farmland cease to be viable under an existing land use and socio-economic structure. It may consist of a combination of intensification and extensification of land used agriculturally. Marginalisation takes a variety of forms and occurs at different scales, ranging from the individual patch of land to sizeable regions'.*

Da quanto fin qui riportato, possiamo affermare che la marginalità contemporanea è qualcosa di complesso e non univoco ma che senza dubbio richiama aspetti economici e la perdita di reddito, ma che questi non sono gli unici fattori da prendere in considerazione.

Molti dei processi di marginalizzazione in ambiente rurale si sono manifestati in Europa a partire dagli anni cinquanta e si sono prolungati per tutto il decennio successivo, altri in alcuni casi sono molto più recenti se non ancora in atto. Oggi è noto, che l'immagine di un mondo rurale in lento declino a partire dalla fine della Seconda Guerra mondiale deve essere nettamente sfumata. Ancora troppo spesso si dimentica che questa visione è completamente errata per quanto riguarda la metà degli Stati membri, dove le campagne hanno dovuto far fronte, in questi ultimi 20 anni o in epoche ancora più recenti, a profonde e drastiche trasformazioni (Jouen, 2001). Se si guarda più da vicino anche all'interno dello stesso territorio regionale italiano, le aree rurali hanno vissuto e stanno vivendo le trasformazioni nel proprio modo di produrre e di vivere non del tutto omogenee. Alcune sono state trasformate dalla modernizzazione agricola, soprattutto le zone di pianura, altre sono rimaste più legate alle organizzazioni tradizionali pur innovandole e altre ancora hanno intrapreso un processo di rivitalizzazione delle economie tradizionali grazie alla diversificazione della propria offerta di prodotti e servizi. Proprio su questi ultimi aspetti si basano i processi di sviluppo rurale e di valorizzazione delle risorse locali, che dopo un periodo di declino sembra che, grazie a percorsi virtuosi di incontro tra il locale e il globale, riescano a trarre vantaggio proprio dalle risorse che i processi di marginalizzazione hanno lasciato intatti.

Nei processi di modernizzazione, le aree marginali hanno spesso subito pesanti ripercussioni demografiche e ambientali; va osservato, però che il ritardo di sviluppo ha avuto effetti positivi

nella conservazione di forme e luoghi, e che l'attribuzione ad essi di "un peculiare valore Ecologico", ne ridefinisce oggi anche il valore economico. (Parascandalo 1996).

### **1.3 Il ruolo delle politiche comunitarie e la definizione di aree svantaggiate europee**

Marginalità e sviluppo sono due concetti che ricorrono frequentemente nelle politiche europee e in questo paragrafo si fornirà una sintetica descrizione di come si è giunti alla definizione e normazione delle aree svantaggiate europee.

La politica comunitaria in tema di agricoltura ha svolto un ruolo rilevante nei processi di trasformazione delle campagne europee. Possiamo affermare che la Politica Agricola Comunitaria sia stata la prima vera e propria Politica Europea. Infatti i primi progetti di integrazione dell'agricoltura europea risalgono fin dal 1948, ma si limitarono a regolamentare e sviluppare gli scambi interni che fino a quel momento erano stati limitati, per il prevalere di politiche protezionistiche nei singoli Paesi, per arrivare al 1957 alla firma del Trattato di Roma, con il quale furono definiti gli obiettivi generali di politica agraria. L'Europa che usciva dalla seconda guerra mondiale era un'Europa che aveva necessità di garantirsi una adeguata produzione di alimenti per le proprie popolazioni e decise di farlo con uno sforzo comune di ammodernamento del settore attraverso quella che vengono considerati i primi passi verso la politica agricola comune che nel giro di dieci anni andò ben oltre le aspettative che si era prefissata, infatti già nel 1968 si resero manifeste la produzione di eccedenza. A partire dagli anni settanta ci si rese conto che la politica comune non aveva avuto un risultato omogeneo in tutti i territori, ma che alcuni luoghi specifici non solo non avevano tratto benefici da questa, ma si trovavano in situazioni di particolare difficoltà, spopolamento e abbandono delle aree nelle quali la modernizzazione del settore primario non poté avvenire per limiti fisici o per particolari contesti di marginalizzazione rispetto al territorio circostante. Ovviamente non sono solo gli effetti della politica agricola, ma una serie di concause quali la globalizzazione, l'industrializzazione, la terziarizzazione e la ricerca di spazi di libertà, di svago e di un miglioramento della qualità della vita, che contribuiscono allo spopolamento ed erosione dei sistemi economici e sociali di queste aree specifiche. Questa riflessione si concretizzò nella Direttiva 75/268/CEE del Consiglio, del 28 aprile 1975, *sull'agricoltura di montagna e di talune zone svantaggiate*, che rappresenta il primo atto teso a normare e delimitare le zone definite come svantaggiate europee al fine della concessione di un particolare regime di aiuti atti alla preservazione dell'attività agricola individuata come elemento funzionale al mantenimento di un livello minimo di popolazione o alla conservazione dell'ambiente naturale. Da questo momento in poi la riflessione su queste problematiche produrrà un profondo cambiamento negli obiettivi della politica agricola che a partire dal 1985 si concentrerà maggiormente sui

temi che riguardano la qualità delle produzioni, la salubrità e il rispetto dell'ambiente. In questo contesto le aree definite come svantaggiate in realtà vengono spesso citate come le depositarie della differenziazione culturale, alimentare e paesaggistica dell'Europa contemporanea. Molti di questi territori sono stati interessati dall'Iniziativa Comunitaria Leader<sup>1</sup> fin dalla suo primo periodo di programmazione (1991-1993) che ha spesso innescato, anche se non in maniera omogenea, importanti processi di valorizzazione delle risorse locali come testimoniato da numerosi casi di successo fin a divenire da iniziativa comunitaria un pilastro della nuova Politica Agricola Comune.

#### **1.4 Normazione ed evoluzione nella definizione delle Zone Svantaggiate Europee**

*The support scheme for farming in less-favoured areas, established by the European Union in 1975, marked a major change in the nature of the Common Agricultural Policy (CAP) by introducing for the first time regional categories. (Thomas D., 2005)*

La normazione delle *zone svantaggiata europee* (Zs) nasce, come sopra accennato alla metà degli anni '70, nel momento in cui la Comunità Europea introduce la dimensione territoriale nelle proprie politiche agricole. Gli effetti della modernizzazione dell'agricoltura iniziano ad essere evidenti e con essa anche gli effetti non voluti, ossia lo spopolamento e l'abbandono delle aree nelle quali la modernizzazione del settore primario non può avvenire o per limiti fisici o per particolari contesti di marginalizzazione rispetto al territorio circostante.

Il primo atto normativo che riconosce la peculiarità delle aree svantaggiate e invita i governi a delimitarne i confini è la Direttiva CEE 268/75. La direttiva fornisce una indicazioni per la demarcazione di queste aree e prevede la assegnazione di specifici aiuti economici alle aziende agricole che in queste aree insistono.

La direttiva CEE 268/75 autorizza gli stati membri ad istituire un regime particolare di aiuti al fine di preservare l'attività agricola necessaria per il mantenimento di un livello minimo di popolazione o per la conservazione dell'ambiente naturale in talune zone svantaggiate. Il regime particolare di aiuti è destinato ad incentivare le attività agricole e a migliorare il reddito degli agricoltori di tali zone.

L'elemento che emerge chiaramente, e per la prima volta a livello europeo, è l'ammissione che la politica agricola comune non solo non sia riuscita a intervenire in determinate aree, ma ha in un certo qual modo contribuito alla loro continua marginalizzazione. A tale proposito leggiamo nelle premesse della Direttiva CEE 268/75:

*Considerando che inoltre la direttiva 75/159/CEE del Consiglio, del 17 aprile 1972, relativa all'ammodernamento delle aziende agricole ( 4 ), si applica solo in modo imperfetto alle aziende delle zone in questione, a causa degli svantaggi naturali e, in taluni casi, anche della combinazione, particolarmente conforme alla situazione di tali zone, delle attività agricole e delle attività connesse con il turismo e l'artigianato; che gli imprenditori agricoli che esercitano la loro attività in tali zone potrebbero essere esclusi di fatto dal beneficio degli aiuti agli investimenti previsti, soprattutto per la difficoltà di raggiungere il reddito comparabile che rimane comunque indispensabile per garantire il mantenimento dell'attività agricola a lungo termine. (Dir. 268/75, premesse)*

*Al fine di preservare l'attività agricola necessaria per il mantenimento di un livello minimo di popolazione o per la conservazione dell'ambiente naturale in talune zone svantaggiate, il cui elenco è definito secondo la procedura di cui all'articolo 2, gli Stati membri sono autorizzati ad istituire il regime particolare di aiuti di cui all'articolo 4, destinato ad incentivare le attività agricole e a migliorare il reddito degli agricoltori di tali zone. (art.1, Dir CEE 268/75)*

La direttiva fin dal principio riconosce la diversità delle situazioni di marginalità e a questo proposito propone una suddivisione delle aree svantaggiate in tre differenti tipologie che rimangono pressoché invariate nella definizione e normazione attuale:

a) **zone di montagna** composte da comuni o parti di comuni caratterizzati da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e un notevole aumento dei costi dei lavori vuoi per condizioni climatiche difficili, vuoi per condizioni ambientali (forti pendii) che rendono impossibile l'utilizzo di mezzi meccanici

b) **zone minacciate di spopolamento** e nelle quali è necessario conservare l'ambiente naturale, caratterizzate da scarsa produttività dall'ambiente naturale, ottenimento di risultati notevolmente inferiori alla media, scarsa densità, o tendenza alla regressione demografica, di una popolazione dipendente in modo preponderante dall'attività agricola e la cui contrazione accelerata comprometterebbe la vitalità e il popolamento della zona medesima.

c) zone nelle quali ricorrono **svantaggi specifici** e nelle quali il mantenimento dell'attività agricola è necessario per assicurare la conservazione dell'ambiente naturale e la vocazione turistica o per motivi di protezione costiera. La superficie complessiva di tali zone non può superare, in uno Stato membro, il 2,5 % della superficie di tale Stato.

Dalla emanazione della direttiva 268/75 sono seguiti più di 32 direttive di implementazione. Ad integrazione e completamento della direttiva CE 75/268, il regolamento CE 1257/1999, inerente il sostegno allo sviluppo rurale, ha previsto la possibilità di estendere le indennità compensative per le zone montane e svantaggiate ad aziende agricole, collocate in una nuova tipologia di aree

inserite nella Rete Natura 2000, al fine di attuare una serie di interventi, i quali, purtroppo, rimangono ancora disattesi in molte regione italiane (Storti, 2004).

L'uso di numerosi e spesso diversi parametri stabiliti dai paesi membri per la definizione dei territori beneficiari delle indennità compensative, ha portato la Corte dei conti europea a muovere delle critiche finalizzate a rivedere i criteri e le modalità di classificazione delle zone svantaggiate, al fine di evitare situazioni di forte sperequazione tra i diversi Stati membri dell'Unione europea (Corte dei Conti, 2003).

Attualmente lo schema per le zone svantaggiate (in inglese *The LFA scheme*) fa parte del secondo asse della Politica di Sviluppo Rurale 2007-2013, che ha l'obiettivo di migliorare l'ambiente rurale supportando una gestione sostenibile dei suoli.

Nelle considerazioni iniziali dell'ultimo atto normativo destinato alle Zs, nel Regolamento (CE) No 1698/2005 leggiamo

*Le indennità a favore delle zone montane e di altre zone caratterizzate da svantaggi naturali dovrebbero incentivare, attraverso l'uso continuativo delle superfici agricole, la cura dello spazio naturale, nonché il mantenimento e la promozione di sistemi di produzione agricola sostenibili.*  
(33)

**Tabella 1 I principali strumenti normativi europei sulle Zone svantaggiate europee**

<b>Direttiva n. 75/268/CEE del Consiglio del 28 aprile 1975</b>	<b>Direttiva sull'agricoltura di montagna e di talune zone svantaggiate</b>  definisce tre tipologie di zone svantaggiate relative alle aree montane, alle aree con 'problemi' socioeconomici e alle aree con svantaggi specifici (rispettivamente art 3.3, 3.4 e 3.5);
<b>Direttiva 75/273/CEE</b>	<b>"Direttiva del Consiglio relativa all'elenco comunitario delle zone agricole svantaggiate</b> ai sensi della direttiva 75/268/CEE Italia") riporta gli elenchi delle aree delimitate ai sensi della 268/75. La perimetrazione di tali aree e quindi l'individuazione esatta delle particelle coinvolte, secondo le istruzioni nazionali, sono inizialmente coincidenti con quanto previsto dalla L. 991 del 1952.
<b>Regolamento (CE) n. 950/97</b>	del Consiglio abroga e sostituisce la Direttiva 75/268/CEE e dall'articolo 21 al 25 tratta delle aree svantaggiate. Pur essendo prevista all'art. 21 la possibilità di modifica degli elenchi delle aree svantaggiate, questi non sono stati modificati e, di conseguenza, ai sensi del regolamento 950/97 le aree svantaggiate risultano le stesse derivate dalla direttiva 75/268/CEE e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Regolamento (CE) n. 1257/1999</b>	del Consiglio, all'art. 55, comma 1, abroga il Regolamento (CE) n. 950/97 ma ne mantiene in vigore gli elenchi.
<b>Regolamento (CE) n. 1698/2005</b>	Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio abroga il Reg. 1257/1999. Gli elenchi delle aree svantaggiate vengono lasciati invariati fino al 2010, data per la quale è prevista l'eliminazione dell'elenco di particelle classificate con svantaggio per ragioni socioeconomiche (art. 3 paragrafo 4 della Dir. 75/273/CEE) che sarà sostituito da un elenco di particelle caratterizzate da svantaggi di natura fisica.

Attualmente le aree sono definite secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) 1257/1999, secondo cui un'area può essere classificata come zona svantaggiata se rientra in una delle tre categorie che essenzialmente ricalcano quanto stabilito dalla direttiva del 1975: zone di montagna (articolo 18), altre zone svantaggiate (articolo 19) e zone nelle quali ricorrono svantaggi specifici (articolo 20). Ogni categoria comprende una serie di limitazioni specifiche che sono presenti in tutti i territori europei e che potrebbero mettere a repentaglio la continuazione delle pratiche agricole.

Attualmente il 57 % della SAU dell'Unione Europea è classificata come zona svantaggiata europea, ma rispetto all'ampiezza di questa superficie occorre puntualizzare che solo una limitata percentuale di agricoltori riceve un beneficio finanziario. Nel 2005, approssimativamente il 13% del numero totale di aziende agricole dell'Europa EU25, ha ricevuto un qualche supporto dallo schema Zs, tuttavia l'entità di questi supporti varia dai 25€ ai 200,000 € e la valutazione dell'efficacia molto difficile (EU, 2009).

**Tabella 2 Le tipologie di Zone svantaggiate secondo il Regolamento 1257/1999**

<p><b>Articolo 18. Zone di Montagna</b></p>	<p>Le zone di montagna sono quelle caratterizzate da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e da un notevole aumento del costo del lavoro, dovuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- all'esistenza di condizioni climatiche molto difficili a causa dell'altitudine, che si traducono in un periodo vegetativo nettamente abbreviato</li> <li>- in zone di altitudine inferiore, all'esistenza nella maggior parte del territorio di forti pendii che rendono impossibile la meccanizzazione o richiedono l'impiego di materiale speciale assai oneroso, ovvero</li> <li>- a una combinazione dei due fattori, quando lo svantaggio derivante da ciascuno di questi fattori presi separatamente è meno accentuato, ma la loro combinazione comporta uno svantaggio equivalente.</li> </ul> <p>Le zone situate a nord del 62° parallelo e talune zone adiacenti sono assimilate alle zone di montagna.</p>
<p><b>Articolo 19. Zone svantaggiate 'intermedie'</b>  <b>Le zone svantaggiate minacciate di spopolamento e nelle quali è necessario conservare l'ambiente naturale.</b></p>	<p>Le zone svantaggiate minacciate di spopolamento e nelle quali è necessario conservare l'ambiente naturale sono composte di territori agricoli omogenei sotto il profilo delle condizioni naturali di produzione e per esse devono ricorrere tutte le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esistenza di terre poco produttive, poco idonee alla coltivazione, le cui scarse potenzialità non possono essere migliorate senza costi eccessivi e che si prestano soprattutto all'allevamento estensivo,</li> <li>- a causa della scarsa produttività dell'ambiente naturale, ottenimento di risultati notevolmente inferiori alla media quanto ai principali indici che caratterizzano la situazione economica</li> </ul>

	<p>dell'agricoltura,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- scarsa densità, o tendenza alla regressione demografica, di una popolazione dipendente in modo preponderante dall'attività agricola e la cui contrazione accelerata comprometterebbe la vitalità e il popolamento della zona medesima.</li> </ul>
<p><b>Articolo 20. Zone con Svantaggi specifici</b></p>	<p>La Possono essere assimilate alle zone svantaggiate altre zone nelle quali ricorrono svantaggi specifici, e nelle quali l'attività agricola dovrebbe essere continuata, se del caso e a talune condizioni particolari, per assicurare la conservazione o il miglioramento dell'ambiente naturale, la conservazione dello spazio naturale e il mantenimento del potenziale turistico o per motivi di protezione costiera.</p>

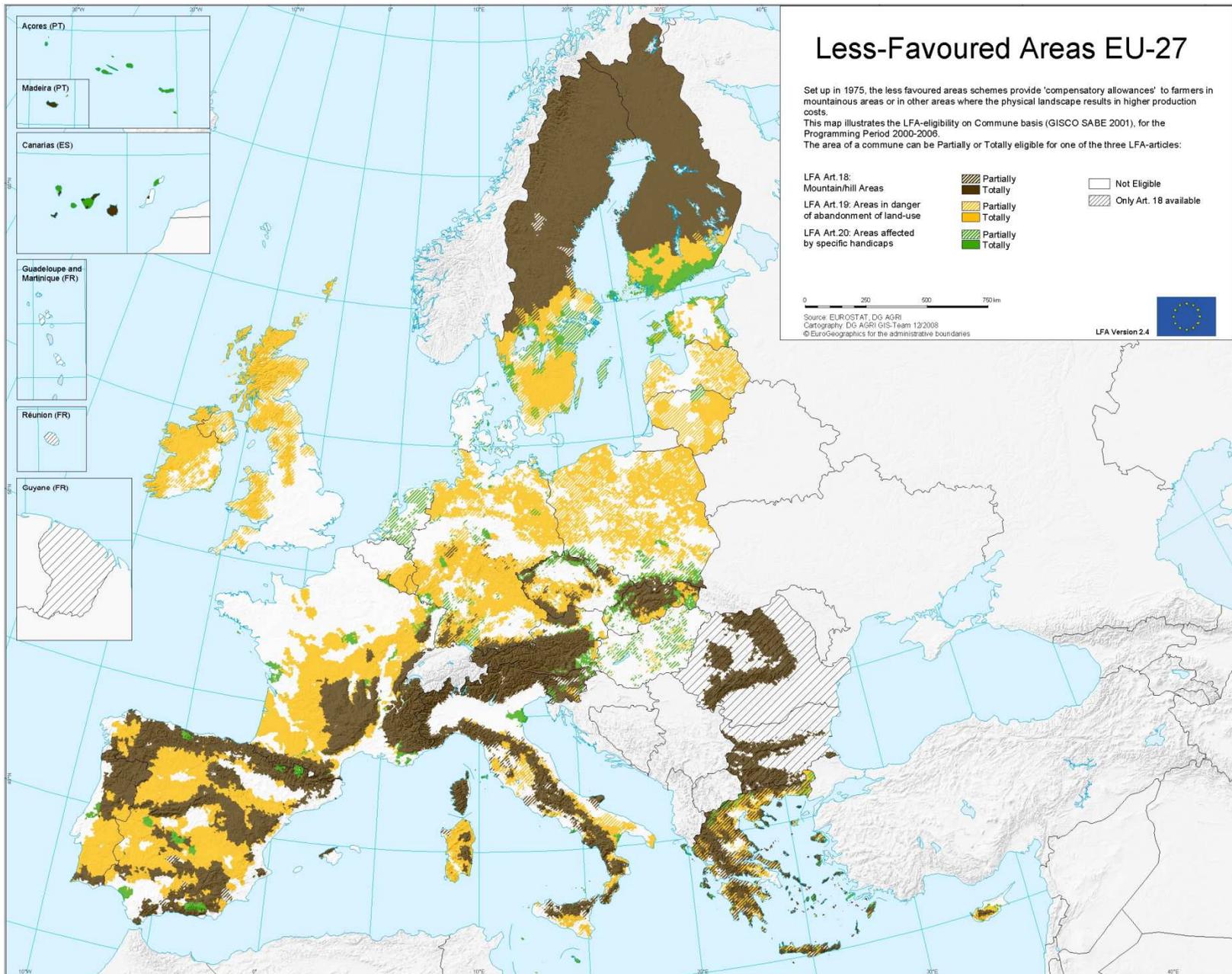


Figura 2 - Mappa dell'attuale distribuzione delle zone svantaggiate europee.

Fonte: Commissione Europea, DG Agricoltura e Sviluppo Rurale (2009) [http://ec.europa.eu/agriculture/rurdev/lfa/images/map\\_en.jpg](http://ec.europa.eu/agriculture/rurdev/lfa/images/map_en.jpg)

Gli obiettivi di intervento dal 1975 si sono evoluti riflettendo un cambiamento nella costellazione dei bisogni sociali ed ambientali presenti nelle aree svantaggiate e un cambiamento di priorità, in termini generali gli obiettivi sociali sono diminuiti e nello specifico non sono più specificatamente indirizzati allo spopolamento rurale, piuttosto riguardano il mantenimento di un certo tipo di utilizzo del suolo e un crescente peso di importanza e impegno nella protezione dell'ambiente.

*In line with the evolution of the European model of agriculture, the LFA measure sustains agriculture which delivers public goods, such as valuable landscapes, biodiversity, soil conservation and fire prevention in areas where farming is difficult. The risk of abandonment of agricultural land in these fragile areas is a crucial issue.(Review of the less favoured areas scheme, 2008)*

Inoltre vi è stata l'introduzione di una certa flessibilità nell'implementazione delle misure. Gli stati membri sono adesso responsabili dei livelli di compensazione, delle definizioni delle tipologie di produzione che possono essere coperte dallo schema e della modifica dei confini delle aree stesse. Questo ha significato in molti paesi si sono aggiunti agli obiettivi regionali anche obiettivi di tipo nazionale o regionale.

La politica di sviluppo rurale 2007-2013 introduce una importante evoluzione nello schema di supporto per le zone svantaggiate. L'implementazione dello schema è stato oggetto di critiche da parte della Corte dei conti nel 2003 (2003/C 151/01 Relazione speciale n. 4/2003 sullo sviluppo rurale: il sostegno alle zone svantaggiate), concludendo con le con alcune raccomandazioni che riguardano la necessità di ri-classificazione delle Zs così come una valutazione generale delle misure introdotte dallo schema.

*'I beneficiari ritengono che gli aiuti a favore delle zone svantaggiate abbiano loro permesso di continuare a praticare l'agricoltura su territori che, altrimenti avrebbero dovuto abbandonare; tuttavia, in assenza di una valutazione globale, non è possibile trarre alcuna conclusione definitiva; una valutazione dei risultati è quasi impossibile, dato che la Commissione non ha fissato obiettivi quantitativi specifici per questa misura a favore delle zone svantaggiate, contrariamente a quanto previsto dal regolamento finanziario; anche se si sono registrati recentemente alcuni progressi nella definizione di linee direttrici per la valutazione del regime, nondimeno, 30 anni dopo la sua entrata in vigore manca ancora una valutazione complessiva circa il suo impatto.'* (Corte dei conti, 2003:3)

*'La presente relazione giunge alla conclusione che è necessario rivedere diversi aspetti del regime di sostegno, affinché questo possa essere considerato un dispositivo in grado di dare un contributo più efficace, efficiente ed economico allo sviluppo rurale.'* (Corte dei conti, 2003:3)

Nel 2005, durante la programmazione della nuova politica di sviluppo rurale 2007-2013, il legislatore ha organizzato le misure di sviluppo rurale distribuendole su 3 assi in maniera tale da rendere la politica maggiormente in linea con gli obiettivi generali dell'Unione e tenendo presenti le raccomandazioni della Corte dei Conti, gli aiuti alle aziende con limiti specifici è diventata parte dell'asse 2, i cui obiettivi mirano al miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale attraverso il supporto della gestione sostenibile dei territori. Nel 2005 il Consiglio non riesce a trovarsi d'accordo con un sistema ampiamente accettato di classificazione delle Zs e allo stesso tempo in linea con gli obiettivi della nuova politica. Per questa ragione si è deciso di mantenere in atto il precedente regime sino al 1 Gennaio 2010 e aprire una discussione circa la revisione delle misure di implementazione, la discussione è terminata nel giugno 2008 e ha coinvolto molteplici *stakeholders*, dalle organizzazioni agricole, alla società civile. Ha dato luogo ad un report finale che sarà di supporto ai lavori del consiglio.

### **1.5 Il contributo dell'OECD: Il Nuovo Paradigma Rurale**

*"If you have seen one rural place, you have seen one rural place" (OECD, 2006:37).*

Il cambiamento in atto, circa il modo con cui approcciare le politiche connesse al mondo rurale non è un problema esclusivamente europeo. Nel 2006 l'OECD ha infatti pubblicato un interessante volume intitolato per l'appunto 'Il nuovo paradigma rurale'. Il documento è essenzialmente un report tematico che illustra il cambiamento di paradigma nelle politiche di sviluppo rurale nei paesi OECD attraverso la presentazione dei trend economici e dei nuovi approcci di governance richiesti dalle politiche stesse dello sviluppo rurale.

Ciò che viene sostenuto, attraverso l'illustrazione dei dati è che le politiche di sussidio al settore agricolo non aiutano in quanto sono *politiche di settore* e sono focalizzate solo su un piccolo segmento della popolazione rurale (agricoltori e coloro che sono coinvolti in imprese agricole) piuttosto *che sui luoghi* in quanto totalità.

Lo sviluppo rurale è fortemente legato ad un territorio e quindi a tutti gli attori che in esso insistono i quali, non tutti, sono impegnati nel settore agricolo.

Il report cerca di rispondere essenzialmente ad una serie di domande e attraverso le risposte mira a costruire quello che viene definito come il nuovo paradigma rurale.

Le domande principali che vengono poste sono: a) Come le aree rurali stanno affrontando i rapidi cambiamenti dell'economia? b) Quale è il peso dell'agricoltura nelle economie rurali? c) Quali sono i fattori che influenzano le politiche rurali? d) Come si stanno evolvendo le politiche rurali? e) che risultati stanno dando e quale è la direzione verso quale stanno andando le nuove politiche integrate di sviluppo rurale?

Nei paesi OECD *rurale non è più sinonimo di agricola*. Attualmente, meno del 10% degli occupati nelle aree rurali, opera in agricoltura. Nell'Europa 25, il 96% del territorio rurale è utilizzato a fini agricoli (forestazione inclusa) ma solo il 13% dell'occupazione è agricola. L'agricoltura mantiene, naturalmente, un peso importante, anche se va ricordato che le produzioni agricole sono trasformate prevalentemente nelle aree periurbane. Ma il concentrarsi sull'agricoltura è inevitabile perché l'agricoltura occupa un posto speciale nell'economia rurale, per gli effetti che ha sull'ambiente, sul paesaggio più che per il suo peso economico.

Anche se la maggior parte delle aree rurali stanno affrontando delle difficoltà non si può affermare che rurale sia sinonimo di declino. Globalizzazione, miglioramento delle infrastrutture e nuove forme di immigrazione dalle città alle campagne, stanno offrendo delle nuove opportunità di sviluppo per le aree rurali. questi fenomeni hanno bisogno di essere indagati a livello locale perché l'eterogeneità degli spazi rurali è la norma: *"if you have seen one rural place, you have seen one rural place"* (OECD 2006: 37).

L'eterogeneità delle aree rurali è infatti la frase che il report utilizza, non indicando che il termine rurale abbia dei risultati diversi, bensì che molte e diverse aree rurali possono apparire all'interno di in una stessa regione. Un esempio viene dalla Toscana dove la realtà è ben diversa dall'immagine di regione di successo focalizzata sul turismo. Guardando più attentamente possiamo distinguere aree prevalentemente rurali, aree marginali o aree peri-urbane o remote, altre prevalentemente turistiche. Questo è anche il caso delle due regioni oggetto della presente indagine.

Per l'OECD, una tipologia che esemplifica la complessità ed eterogeneità delle aree rurali è rappresentata dalle aree montane. Dati provenienti da molti dei paesi OECD illustrano come le aree montane offrono esempi estremi delle sfide e potenzialità delle aree remote. Da un lato, le aree montane sono ricche depositarie di beni pubblici naturali e culturali che sono minacciate dalla crisi del mercato e che richiedono un intervento pubblico, d'altra parte aree montuose e remote sono tradizionalmente fornitrici di risorse umane, ricreative, energetiche e alimentari per la società e possiedono inoltre un potenziale economico importante in diversi settori dell'economia (pag 39).

Altro elemento di fondamentale importanza è la crescente preoccupazione, a livello internazionale, sulla reale efficacia delle politiche agricole sullo sviluppo rurale. I dati relativi ad Europa e Stati Uniti evidenziano come le attuali politiche agricole impattano su segmenti limitati dei sistemi rurali e sono privi di efficacia nell'affrontare i nodi critici che pesano sulle comunità rurali. In particolare le politiche europee concentrano le risorse nelle regioni più ricche, dove operano le imprese più grandi.

Il ruolo delle regioni rurali è in mutamento, queste hanno un urgente bisogno di approcci nuovi, approcci territoriali che in molti casi stanno andando proprio in questa direzione e sono caratterizzati da:

- 1) aumento del focus sulle amenità rurali – 75% della terra dei paesi OECD è area rurale, le politiche per le aree rurali giocano un importante ruolo nella gestione del territorio e devono integrare una serie di questioni economiche e ambientali. La gestione del rurale infatti ha a che vedere con le risorse naturali, acqua, aria, suoli, una cattiva gestione di questi ha effetti molto ampi. Inoltre molte aree rurali sono anche custodi di importanti siti archeologici e culturali e naturali. (Focus sul nuovo ruolo – *custodi di un patrimonio*)
- 2) Pressioni per riformare le politiche agrarie - due argomentazioni : una riguarda gli ostacoli che alcune politiche mettono agli scambi internazionali. Il WTO ha dibattuto in maniera abbastanza forte questo tema sulla distorsione che immettono nel mercato i pagamenti associati alle politiche agricole. L'altra è rappresentata dalla pressione finanziaria legata ai paesi di nuovo ingresso, alcuni dei quali prevalentemente rurali che richiedono una parità di trattamento rispetto agli altri stati membri.
- 3) Decentramento e tendenza alle politiche regionali. Tendenza che si sviluppa a partire dagli anni 80' quando si assiste alla messa in dubbio del modello *top-down* (sviluppo dall'alto) e vengono introdotte politiche di *bottom-up* (sviluppo dal basso). Inoltre sempre maggiore attenzione alle risorse *endogene* e alle conoscenze locali *piuttosto che agli investimenti esterni*. Inoltre l'introduzione della governance come sistema di governo che coinvolge diversi livelli politici e altri stakeholders anche del settore privato. (quindi *nuovi attori*)

I due principi che caratterizzano il “nuovo paradigma”

1. **luoghi** piuttosto che **settori**
2. **investimenti** piuttosto che **sussidi**

Il nuovo paradigma rurale ha bisogno di cambiamenti importanti che riguardano come le politiche sono concepite e implementate al fine di includere un taglio trasversale e una governance multilivello. Disegnare politiche di sviluppo rurale per territori e comunità diverse richiede che vengano messe insieme le conoscenze possedute da una ampia varietà di attori pubblici e privati. Le tradizionali amministrazioni gerarchiche si presentano spesso ad amministrare in maniera effettiva politiche di questo tipo che richiedono sempre più un coordinamento di tipo orizzontale lungo le tre dimensioni chiave della governance: orizzontali a livello centrale e locale e verticali tra i diversi livelli di governo. // *coordinamento a livello locale* è un fattore indispensabile, che non può che coinvolgere anche i privati in modo da poter *decidere insieme* la scala geografica, considerato che spesso i confini territoriali non corrispondono ai bisogni di sviluppo di un determinato territorio.

Si ritiene che *una politica di sviluppo rurale* è necessaria per almeno 3 ragioni:

1. le aree rurali stanno affrontando importanti sfide che possono minacciare la coesione tra paesi;
2. le aree rurali rappresentano i luoghi che possono essere importanti per lo sviluppo economico e il benessere delle persone;
3. le politiche settoriali e le forze del mercato nono sono in grado di coprire l'eterogeneità di sfide e potenzialità delle regioni rurali e di affrontare le esternalità positive e negative.

La sfida è quella di trasformare i contesti politici per le regioni rurali che fino ad esso si sono focalizzati su approcci settoriali, in politiche e programmi che si adattino a traiettorie differenti tra loro.

Il rapporto analizza una serie di politiche integrate quali l'iniziativa comunitaria Leader e alcune politiche del Regno Unito e del Canada, i quali hanno introdotto il concetto di partecipazione pubblico/privato nella creazione di paternariati che avessero un ruolo attivo anche durante il processo di elaborazione delle politiche oltre che di implementazione. Infatti è la definizione delle politiche di sviluppo rurale ha bisogno dell'integrazione e condivisione delle conoscenze da parte degli attori pubblici e privati.

In conclusione, il lavoro dell'OECD evidenzia la capacità del nuovo paradigma di contribuire al *cambiamento culturale* alla base delle nuove politiche di sviluppo rurale. Infatti, l'approccio territoriale facilita e potenzia il partenariato pubblico-privato e l'integrazione di nuovi attori e risorse nei processi di sviluppo. Tale approccio, basato sul coinvolgimento delle comunità, favorisce nuove modalità di coordinamento verticale tra i livelli di governo e un migliore utilizzo della conoscenza. Inoltre, promuovendo la cooperazione intersettoriale e tra livelli di governo, favorisce la coerenza delle politiche.

**Tabella 3 - Il Nuovo paradigma rurale**

	Vecchio approccio	Nuovo approccio
Obiettivi	Stabilizzazione dei prezzi; reddito agricolo; competitività dell'azienda agricola	Competitività delle aree rurali, valorizzazione delle risorse locali; sfruttamento delle risorse non utilizzate
Settori chiave	Agricoltura	Vari settori dell'economia rurale (es. turismo rurale, settore della trasformazione, ICT, etc)
Strumenti principali	Sussidi	Investimenti
Attori chiave	Governi nazionali, attori legati al mondo agricolo	Tutti i livelli di governo (sovra-nazionale, nazionale, regionale e locale). Vari attori locali (pubblici, privati, ONG)

Dalla panoramica dei maggiori trend socio-economici in atto nelle aree rurali dei 30 paesi che formano l'OECD emergono le principali sfide che stanno affrontando le aree rurali, le risorse inutilizzate e l'inadeguatezza delle politiche settoriali nell'affrontarle e mobilitarle. Questo attraverso l'analisi dei dati principali dei diversi paesi mettendo in evidenza l'eterogeneità (parola che ritorna spesso in tutti i capitoli) sia delle aree che delle problematiche.

Gli strumenti e le politiche agricole sono indirizzate solo ad alcuni dei fattori ed elementi che incidono nello sviluppo rurale delle aree e nella qualità della vita e benessere dei propri abitanti. Un approccio multisettoriale e trasversale deve comprendere un più ampio numero di obiettivi e una serie differente di strumenti. Questi obiettivi includono equità, competitività e gestione delle risorse rurali. In questo contesto la giustificazione dell'intervento pubblico nei diversi paesi che compongono l'OECD è molto simile: fallimento del mercato e assicurare la fruizione dei beni pubblici, sia quelli che vengono considerati come "diritti" (ossia i servizi pubblici di base) sia quelli in grado di promuovere o innescare lo sviluppo (ad esempio attività ricreative, servizi collettivi per il commercio, etc).

Il "nuovo paradigma rurale", è un approccio alla politica rurale basato sui luoghi che è stata sviluppata in alcuni paesi OECD. Presenta i fattori che guidano le riforme delle politiche rurali attraverso l'esplorazione di casi studio di paesi nei quali sono state portate avanti una serie di iniziative politiche attraverso un approccio integrato in grado di soddisfare i bisogni e le opportunità delle loro regioni rurali

Il nuovo paradigma rurale richiede dei cambiamenti importanti nel modo in cui le politiche vengono concepite e implementate al fine di includere un approccio di tipo multi settoriale e multi-governance. La tradizionale gerarchia amministrativa si dimostra essenzialmente inadeguata a portare avanti questo tipo di politiche e sono richiesti degli aggiustamenti lungo i tre livelli della dimensione della governance: orizzontalmente, a livello sia centrale che locale e verticalmente lungo i livelli di governo. Il capitolo inoltre evidenzia l'assoluta necessità di un maggiore coordinamento attraverso e nei livelli di governo, sottolineando le carenze di conoscenze e le sfide metodologiche che devono essere accolte dalle ricerche future. Inoltre fornisce alcuni indirizzi e raccomandazioni politiche che i paesi membri dell'OECD dovrebbero seguire per promuovere la costituzione di governance locali in grado di supportare gli obiettivi della politica rurale.

## 1.6 La definizione del contesto teorico: gli studi di Sviluppo rurale

*Or la notion de ruralité est entrée dans une phase d'indétermination et a perdu son caractère d'évidence, tandis que les indicateurs démographiques annoncent d'importantes recompositions sociales de la population des espaces ruraux. La ruralité constitue un « objet frontière » pour la compréhension des devenir des activités agricoles dans leur contexte spatial, lourd d'enjeux environnementaux, économiques et de cohésion sociale. (INRA, 2008:6)*

Il vasto campo di studi denominato *sviluppo rurale* è caratterizzato da una continua interrelazione tra pratiche, politiche e produzione di letteratura scientifica. Parafrasando le parole di Douwe van der Ploeg e al. (2000) fino a questo momento lo sviluppo rurale è stato essenzialmente *una pratica senza teoria*, un qualcosa che non ha incontrato, e che attualmente non incontra, una definizione universalmente accettata. Allo stesso tempo lo sviluppo rurale è quanto mai un qualcosa di estremamente presente sia nelle politiche (piani di sviluppo rurale, politiche per lo sviluppo rurale) che nelle pratiche (agenzia per lo sviluppo rurale, movimenti per il cibo, valorizzazione delle produzioni locali, differenziazione dell'offerta rurale). È inoltre luogo di incontro di necessarie e imprescindibili contaminazioni intersettoriali e interdisciplinari tanto che se volessimo circoscriverne il campo differenziandolo dallo sviluppo sostenibile e dallo sviluppo locale o ancora dallo sviluppo endogeno, ci troveremo in seria difficoltà. A complicarne ancor più il tentativo di definizione vi sono le numerose discipline che del *rurale* hanno fatto il loro campo di studi, per citarne alcune si passa dalla sociologia, all'economia, alle scienze politiche, agli studi urbanistici e di assetto del territorio, alla geografia.

Il *rurale* stesso non ha attualmente una definizione universalmente riconosciuta, dal punto di vista teorico il dibattito ha riguardato la definizione del concetto di *ruralità*, la delimitazione dello spazio rurale e l'analisi dei processi di sviluppo rurale. L'analisi storica dei tentativi di classificazione del rurale che si sono succeduti nel tempo in letteratura, vengono identificati dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (Insor, 1992) in quattro approcci alternativi:

- a. rurale come micro-collettività;
- b. rurale come sinonimo di agricolo;
- c. rurale come sinonimo di ritardo;
- d. rurale come spazio interstiziale;

Tuttavia secondo Blanc (Blanc, 1997) la nozione di rurale rimane indefinita a causa dell'esistenza di una pluralità di fattori che concorrono a qualificare uno spazio come rurale, a cui si riconnettono altrettanti modi di interrogarsi sull'eterogeneità dello spazio. Blanc, inoltre, identifica tre possibili approcci all'analisi dello spazio rurale: l'approccio spaziale (Johann Heinrich von Thünen (1783-1850), Christaller e Losch, Krugman (1999) e il filone di ricerca della cosiddetta New Economic Geography); l'approccio

territoriale (Becattini, Jayet, Blanc) e l'approccio territoriale costruttivista (Bodiguel, 1986; Mougenot e Mormont, 1988; Marsden e al., 1993).

Ma se passiamo al secondo termine, ossia 'sviluppo', la difficoltà e la complessità di definizione probabilmente aumentano ulteriormente: il concetto stesso di *sviluppo* vede delle posizioni alcune volte estremamente divergenti. Come descrivono Basile e Romano (2002:12) esiste una difficoltà oggettiva nel descrivere cosa debba intendersi per sviluppo rurale, dovuta alla complessità ed alla molteplicità di significati che possono essere assegnati ai concetti di 'sviluppo' e 'rurale'. Inoltre il concetto stesso di sviluppo rurale è un concetto situato, ossia può avere importanti accezioni riguardo al luogo in cui ci troviamo o può variare in maniera significativa se ci troviamo in paesi in via di sviluppo o meno. È un concetto profondamente territoriale, è il 'territorio' e sono tutti gli attori e componenti, che possono essere rappresentati sotto forma di diverse forme di capitale, che ne determinano percorsi e traiettorie. Possiamo distinguere cinque forme di capitale che concorrono della formazione di quanto definito come 'capitale territoriale': il capitale sociale, umano, naturale, istituzionale e culturale.

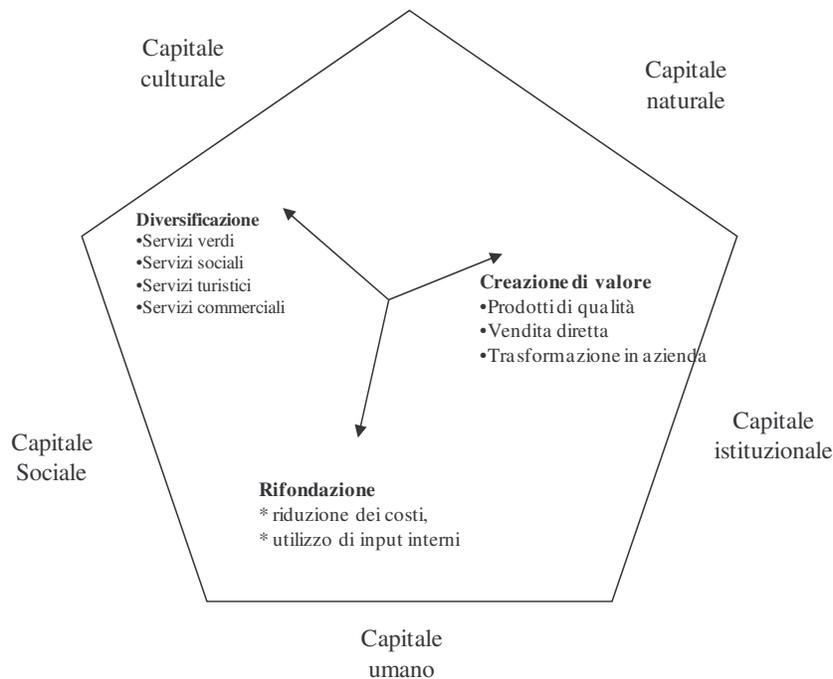
**Tabella 4 - Le componenti del capitale territoriale: definizioni**

Capitale naturale	Gli elementi naturali del territorio (acqua, suolo, aria, biodiversità vegetale ed animale)
Capitale umano	Le conoscenze e le competenze presenti in un territorio e legate agli individui
Capitale sociale	Strutture relazionali in grado di agevolare la realizzazione di progetti collettivi
Capitale istituzionale	Forme organizzative specifiche e modalità di interazione tra organizzazioni
Capitale culturale	Conoscenze, narrative, artefatti specifici di un luogo e derivanti da una tradizione consolidata

Fonte: Brunori e Guarino (2008:148)

Se prescindiamo dal capitale economico, che non ha specificità locale, Il capitale territoriale ha almeno cinque dimensioni: naturale, umana, sociale, istituzionale, culturale (**Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**). Ciascuna di esse viene prodotta e riprodotta attraverso le pratiche aziendali. Ad esempio i servizi verdi e l'agricoltura biologica mantengono e migliorano il capitale naturale; la valorizzazione dei prodotti tipici mantiene un patrimonio culturale e al tempo stesso stimola alla ricerca di nuovi elementi della tradizione locale da valorizzare. La partecipazione delle imprese agricole alla costruzione di iniziative collettive rafforza il capitale sociale (ovvero la capacità di fare insieme le cose) e, quando le iniziative prevedono un consolidamento organizzativo, il capitale istituzionale.

L'analisi del contributo aziendale alla costruzione del 'capitale territoriale' è rappresentato nella **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**



**Figura 3 - La costruzione di capitale territoriale da parte delle aziende agrituristiche multifunzionali**

In linea generale, lo sviluppo può essere definito come un processo multidimensionale di trasformazione di un dato sistema economico, sociale e istituzionale nel corso del tempo che implica un miglioramento delle condizioni di vita. La *dinamica* dello sviluppo è determinata dall'evoluzione di – e dall'interazione tra – caratteri strutturali, come la produzione, la domanda finale ed il progresso tecnico – e l'assetto istituzionale – inteso come insieme di norme, convenzioni ed organizzazioni (Basile, Cecchi, 1997; Polidori, Romano 1997).

Per restringere un campo di studi così vasto, possiamo operare una selezione tra le definizioni di sviluppo rurale che sono state fornite in date recenti e che sono ampiamente condivise.

Secondo Belletti e al. (2002) *“rural development is not so much about economic growth in rural areas, as it is about “conservative change”, which draws upon endogenous resources (natural, cultural, social capital) to create economic activities which are able to maintain those resources. Apart from food and raw materials, agriculture can also provide ancillary benefits such as landscapes, biodiversity, cultural heritage and thriving rural communities, among others”*. Sulla stessa linea di pensiero Knickel and Renting (2000) affermano che lo sviluppo rurale consiste in una ampia varietà di nuove attività multidimensionali che soddisfano una serie di funzioni per le single aziende agricole, le loro regioni e la società nella sua interezza. Secondo quanto afferma O'Connor e al. (2006:139) *it is becoming more widely accepted that agriculture should not just be about producing food as cheaply as possible, but its social, broader economic and environmental functions are also important*. In queste definizioni si rintraccia un ruolo determinante attribuito allo sviluppo delle aree rurali, in quanto capace di incidere sul benessere, tanto delle popolazioni locali quanto di quelle non residenti. In estrema sintesi e

rimandando all'elaborato finale una discussione più esaustiva, quello che si vuole mettere in evidenza è il passaggio importante rispetto ad una prospettiva storica nella quale da uno sviluppo identificato con la crescita economica, si passa ad uno sviluppo in cui si presta attenzione ad un'insieme di elementi che concorrono a formare il concetto di *qualità della vita*. Tale concetto racchiude in sé tutta una serie di problematiche che in questi ???hanno concorso alla ridefinizione dei bisogni della collettività, sia in termini sociali che in termini di attenzione nell'utilizzo delle risorse ambientali.

Da quanto fin qui detto appare evidente che l'agricoltura e i puri aspetti economici rappresentano solo un elemento nei processi di sviluppo rurale. Le ricerche connesse allo sviluppo di aree rurali devono essere in grado di guardare alla realtà territoriale come ad un insieme di relazioni estremamente complesse, che richiedono un approccio multidisciplinare e visione di 'sistema'. Ritornare a parlare di rurale in un mondo caratterizzato dalla continua intensificazione dell'interdipendenza tra soggetti, che si traduce tanto nella globalizzazione dell'economia quanto nella fine di una coincidenza tra comunità, territorio e risorse (Brunori, 1994:1).

## **1.7 Sviluppo neo-endogeno e processi di valorizzazione delle produzioni locali attraverso la cumulazione di capitale territoriale**

*La marginalità non è espressa in assoluto dalla limitatezza delle risorse a disposizione ma dal valore che le stesse assumono, da un lato agli occhi di chi ne possiede il controllo materiale e, dall'altro, da parte di coloro i quali ne determinano il valore aggiunto (Farinelli, 1983)*

Alla luce del dibattito sul post-produttivismo (Marsden, 2003), dove l'agricoltura non gioca più un ruolo egemonico nella società e dove la produzione rurale è caratterizzata dalla diversificazione, pluriattività, estensificazione e conservazione dell'ambiente (Wilson 2001, Potter 1998, Kinsella et al 2000, Ilberry and Bowler 1998) l'interazione tra il locale e globale nella valorizzazione delle produzioni locali sembra rappresentare una delle dinamiche che gioca un ruolo fondamentale nei processi di sviluppo rurale sostenibile. L'accento è posto sulla differenziazione dei luoghi, differenze date da variabili anche storiche e relazionali, intendendo con questo ultimo termine le caratteristiche delle relazioni socio-economiche sia tra individui che tra istituzioni. È qui che il concetto di valorizzazione ha cominciato ad essere centrale nelle strategie di sviluppo delle aree marginali (Brunori et al. 1998). Più in generale molte delle aree definite oggi come svantaggiate risultano oggi possedere molti di quegli elementi particolarmente apprezzati dai consumatori contemporanei sia in termine di produzioni e tradizioni alimentari, che in termini di fruizione turistica e paesaggistica. Il cambiamento di paradigma che è avvenuto nella definizione del mondo rurale e il relativo passaggio delle campagne da esclusivo luogo di produzione a luoghi anche di consumo (Marsden, Murdoch, Van der Ploeg, Brunori et al. 2000), ha fatto sì che il prodotto non sia più l'unico risultato della produzione, ma racchiuda anche il valore intrinseco del luogo e del modo in cui viene prodotto. Negli ultimi anni si è assistito anche a processi

inversi, ossia prodotti con una fama già consolidata hanno provocato delle ricadute a livello locale, si pensi ad esempio alle strade del vino in Toscana o alla regione di Champagne in Francia (Brunori e Guarino, 2008).

In particolare le aree montane, che rappresentano oggi la tipologia più numerosa all'interno delle definizioni delle aree svantaggiate, vengono definite dall'OECD (2006) come la tipologia che esemplifica la complessità e l'eterogeneità delle aree rurali. Testimonianze da diversi paesi dell'OECD mostrano come le aree montane offrono l'esempio estremo delle difficoltà e delle potenzialità delle aree remote rurali. Da un lato le aree montane sono ricche depositarie di beni pubblici naturali e culturali che sono stati messi a repentaglio dal fallimento del mercato e per questo richiedono l'intervento politico. D'altra parte, aree montane e remote sono tradizionalmente fornitrici di risorse umane, ricreative, energetiche e alimentari per la società e per questo possiedono un potenziale economico importante in vari settori dell'economia. Altra caratteristica di queste aree è la presenza di aziende di piccole dimensioni e a conduzione familiare, caratteristica che spesso è stata indicata come causa stessa delle situazioni di ristagno economico, in realtà anche questo elemento in studi più recenti è stato interpretato quale elemento di flessibilità e componente di un tipo di economie *di scopo* piuttosto che *di scala*.

Se, in apparenza, dall'indebolimento del sistema insediativo derivano appiattimento dell'iniziativa e deresponsabilizzazione collettiva, oltreché ulteriore marginalizzazione nel contesto economico, dalle opportunità offerte da iniziative di intervento globale possono scaturire forti motivazioni all'azione collettiva o individuale.

*Las regiones marginales dotadas de unas potencialidades pueden abordar el futuro si se reconducen hacia esquemas y modos de producción diferentes, partiendo de un concepto de desarrollo integral, donde la sociedad, el territorio y el medio ambiente tengan su protagonismo (Molina Ibàñez, 2000:28)*

Le strategie basate sulla mobilitazione di queste risorse nella letteratura, soprattutto inglese, sullo sviluppo rurale vengono definite quali processi di differenziazione locale rispetto al globale (Mardsen 1998, Murdoch 2003). Ray (2001) sostiene che un tipo di approccio esclusivamente esogeno e non collegato al contesto globale in cui ci troviamo non è una idea praticabile nell'Europa contemporanea. Ogni territorio ha in sé un insieme di risorse sia endogene che esogene, le quali si combinano in un mix continuo in cui il livello locale interagisce con quello extra-locale. Il livello extra-locale è rappresentato dal governo centrale, autorità locali, particolari categorie di consumatori, organizzazioni senza fini di lucro. Questo approccio definisce un nuovo modo di produzione che si basa essenzialmente sul capitale umano e sulle sue forme aggregate: capitale sociale e capitale culturale. Il modo neo-endogeno di produzione dà risalto al regno domestico, il quale allo stesso tempo agisce come attore

nell'accumulazione capitale culturale, specialmente nella trasmissione intergenerazionale di saperi e tradizioni locali (Ray 2003). Alle radici dello sviluppo neo-endogeno delle aree rurali si può rintracciare un processo di interazione tra entità umane e non umane. Attraverso questa interazione le identità sono continuamente negoziate e ricombinate rispetto alla creazione del “noi” e del “voi”. Questo processo può essere schematizzato in una dinamica circolare dove la prima fase è rappresentata dalla costruzione e consolidamento del “noi” ed ha implicazioni dirette con la rappresentazione della ruralità e la seconda fase in cui una identità consolidata interagisce con gli osservatori esterni. Questa fase ha delle implicazioni con il valore del prodotto e delle attività economiche ad esso collegate (Brunori, 2006).

Il punto critico risiede proprio nella capacità di questi luoghi di interagire e trarre beneficio da questa interrelazione tra il “noi” e il “voi”. Il pensiero sullo sviluppo neo-endogeno fa ampio riferimento alle teorie istituzionaliste dello sviluppo che sostengono che l'elemento chiave dello sviluppo è da rintracciarsi nelle capacità locali istituzionali di mobilitare risorse interne del luogo, in modo da farle interagire con le risorse esterne presenti a livello regionale (letteratura sui distretti, approcci neo-istituzionalisti). Come risorse non si intendono esclusivamente quelle di natura economica. In breve si potrebbe affermare che lo sviluppo e il successo di un percorso di sviluppo neo-endogeno sono da rintracciarsi nell'interazione tra locale e ambiente istituzionale e nelle dinamiche attraverso le quali questa interrelazione viene mediata.

In questi processi di interazione la letteratura pone una particolare attenzione sulla valorizzazione delle produzioni locali che in qualsivoglia modo vengano chiamati, prodotti locali, prodotti tipici, prodotti tradizionali o artigianali, racchiudono il significato condiviso di contribuire allo sviluppo socioeconomico delle aree rurali (Treagear 2003), infatti i prodotti vengono associati a numerosi benefici socio-economico che includono: aumento del reddito nelle aree marginali che può, attraverso la creazione di particolari sinergie, venire moltiplicato attraverso le reti economiche locali (Brunori e Rossi 2000) aumentando il capitale territoriale che può essere così impiegato in iniziative future. La valorizzazione dei prodotti tipici, spesso collegata ad un tipo particolare di agricoltura, quello delle piccole o familiari imprese agricole, viene letto da alcuni attori come la risposta ed in contrapposizione ad un modello di produzione di tipo industrializzato ed intensivo che al tempo stesso è, ha rappresentato e rappresenta la più grande minaccia per l'esistenza stessa di questo tipo di produzioni (Ventura e Milone 2002, Murdoch et al., 2000, Van der Ploeg et al. 2000).

## 1.8 La valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici come strumento di sviluppo rurale

*Il prodotto agro-alimentare, paniere di attributi, ingloba valenze sempre più immateriali connesse non soltanto alla qualità intrinseca ma anche a quella percepita evocata dalle metodologie produttive e dal contesto dal quale ha origine. (Ciappei, 2006:10)*

La valorizzazione delle risorse locali del territorio ha acquistato un peso sempre maggiore nelle pratiche di sviluppo rurale. Potremmo dire che ne rappresenta lo strumento principe, in quanto in grado di generare una serie di ripercussioni su tutto il contesto locale. Questo perché i prodotti agro-alimentari presentano un legame imprescindibile con il territorio d'origine e non solo in termini prettamente agricoli, ma in quanto rappresentano la tradizione del luogo e incorporano tutta una serie di elementi culturali e sociali legati a specifici modi di vivere. Questi elementi sono particolarmente apprezzati da una nutrita schiera di consumatori che, stanchi del mondo globalizzato e dell'omogeneizzazione delle produzioni, cercano anche negli stili alimentari di differenziarsi. In questo modo potremo quindi delineare la valorizzazione del prodotto tipico come un processo di resistenza alla marginalizzazione da parte degli operatori che si trovano ad operare in un contesto rurale definito svantaggiato e come resistenza alla globalizzazione da parte del consumatore stanco dell'omologazione delle produzioni e dei consumi. Proprio seguendo questo discorso molti autori collocano questi processi nel punto di incontro tra il locale e globale, come scrive Ciappei 'l'agroalimentare maggiormente vive la contraddizione tra omogeneità dell'offerta e diversità della domanda, ma questa divergenza sta portando, soprattutto negli ultimi anni, ad una rivalutazione dei prodotti tipici anziché ad una loro esclusione. Il bisogno di una identità propria ed altrui porta a riscoprire tradizionali prodotti tipici associati però a nuove e diverse modalità di fruizione (Ciappei, 2006:10).

I prodotti agroalimentari tipici si inseriscono in questa tendenza. Il ruolo dei prodotti (beni e servizi) appare dunque centrale, in quanto essi costituiscono la principale modalità di valorizzazione delle risorse immobilizzate nella componente non omologata dell'agricoltura, [...]. I prodotti agroalimentari tipici rappresentano di norma un'espressione dell'agricoltura non omologata, le cui risorse non sono attratte da altri settori dell'economia (in particolar modo per la specificità delle loro caratteristiche) e continuano ad essere impiegate a livelli sub-ottimali; dunque i prodotti tipici contribuiscono a trattenere in ambiente agricolo delle risorse che forniscono la base per l'emergere della differenziazione rurale (Basile e Checchi, 1997, citato in Belletti 2002:374). I prodotti tipici stessi non rappresentano una chiusura difensiva rispetto alla globalizzazione dei consumi e della produzione. Essi sono una risposta avanzata alla crescente ricerca da parte dei consumatori di varietà, di semplicità e di autenticità, e trovano il proprio vantaggio competitivo nelle difficoltà del sistema industriale a dare una

risposta coerente a questa ricerca. L'aspetto del consumo è quindi fondamentale. I prodotti tipici rappresentano anche uno degli esempi di come si possa seguire contemporaneamente competitività e sostenibilità e di come si possa favorire una riconfigurazione dei sistemi produttivi, dando un maggiore potere negoziale agli agricoltori, agli artigiani e ai gruppi rurali. (Brunori e Pacciani, 2006).

Infatti il rapporto tra processi locali e processi globali non è da intendersi dunque come un rapporto causa-effetto, ma al contrario come un rapporto di tipo dialettico. I processi globali possono essere intesi come generatori di un insieme di vincoli e di opportunità per i soggetti locali: il grado di successo o insuccesso a livello locale dipende dal modo in cui i soggetti selezionano le opportunità generate dai processi globali e le ricombinano secondo i propri obiettivi con quelle offerte dai processi generati a livello locale e perciò specifici di un determinato territorio (Brunori, 1994). È su queste premesse che nasce il concetto di valorizzazione, che parte dal presupposto che ogni territorio abbia caratteristiche fisiche, ecologiche e culturali che conferiscono ai prodotti alimentari in esso prodotti qualità specifiche, diverse da ogni altro territorio. Valorizzazione significa creare valore (e dunque anche reddito) a partire da queste caratteristiche, che rappresentano altrettante risorse, generando prodotti la cui qualità deriva dal legame stretto tra prodotto e territorio piuttosto che soltanto da processi tecnologici.

Nel linguaggio corrente con il termine 'valorizzazione' di un prodotto si indica una qualsiasi attività volta all'aumento del prezzo che quel prodotto ottiene sul mercato. (Belletti, 2006:21) Valorizzazione equivale ad aumento del prezzo di vendita soltanto a parità di altre condizioni, e in particolare senza che tale aumento eserciti effetti negativi su volumi venduti e costi di produzione. Quindi in termini generali la valorizzazione sta a indicare un miglioramento della posizione complessiva di un prodotto sul mercato tale da conseguire *l'aumento dei redditi conseguiti dal produttore in conseguenza dell'aumento dei prezzi di vendita del prodotto e/o del volume di vendite aziendali.*

Il termine Valorizzazione viene utilizzato per indicare l'insieme degli obiettivi strumentali volti a perseguire l'obiettivo dell'aumento di valore del bene

- Definizione e innalzamento della qualità del prodotto;
- Il miglioramento della percezione complessiva della qualità del prodotto;
- Il miglioramento nell'atteggiamento verso il prodotto da parte della distribuzione.

Dimensione collettiva e legame con il territorio fanno sì che il processo di valorizzazione di questi prodotti non riguardi esclusivamente gli attori economici, ossia i produttori in senso stretto, ma che il processo riguardi una molteplicità di attori che fanno parte del territorio di origine delle produzioni stesse. Si è osservato che i processi di valorizzazione sono in grado di generare molteplici ricadute sulla cultura, identità e talvolta sugli agro-ecosistemi dei luoghi di produzione stessi. Inoltre gli effetti moltiplicatori sono bene evidenti dai risultati di questa indagine.

La valorizzazione viene considerata in senso ampio come un processo costituito da diverse fasi che vanno dalla tutela alla mobilitazione delle risorse locali su cui il prodotto fonda la propria tipicità, fino alla remunerazione e riproduzione delle stesse risorse, attraverso la qualificazione del prodotto e la commercializzazione dello stesso e la sua integrazione al territorio.

Volendo dare una definizione circa cosa sia un prodotto tipico, una definizione condivisa tra diversi studiosi e che ritroviamo nella guida Arsia (2006) per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici, è quella che pone l'accento sulla proprietà collettiva.

*Un prodotto agroalimentare tipico è dunque l'esito di un processo storico collettivo localizzato di accumulazione e conoscenza contestuale che si fonda su di una combinazione di risorse territoriali specifiche sia di natura fisica che antropica che dà luogo a un legame forte, unico e irriproducibile col territorio di origine. (Marescotti, 2006:1)*

In sostanza l'origine diviene un indicatore di 'qualità' del prodotto agroalimentare agli occhi dei consumatori e oltre che di qualità potremmo dire anche di 'unicità' in quanto quel determinato prodotto è talmente legato a quel territorio specifico da non poter essere ri-prodotto in altri territori. Un esempio di questo potrebbe essere il Porto, lo Champagne, o il Chianti.

Sempre su questo punto possiamo osservare come lo stesso schema di certificazione di qualità europea nel suo ultimo regolamento abbia rafforzato il punto relativo al possesso collettivo della tipicità, il nuovo regolamento del 2006 (regolamento CE n. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006) infatti prevede che la richiesta di una DOP o IGP possa essere inoltrata solo da una associazione di produttori che rappresenti l'80% dei produttori del prodotto per cui si è fatta richiesta di certificazione.

Sempre secondo Marescotti (2006) un prodotto tipico si distingue per le caratteristiche pedo-climatiche del territorio d'origine, le sue risorse genetiche, l'intervento dell'uomo, le tradizioni e la cultura e identità locali: l'elemento culturale e identitario assume allora una importantissima valenza catalizzatrice della volontà della collettività locale di preservare il prodotto, e rafforza i percorsi di valorizzazione che vengono attivati localmente' (Marescotti 2006:16)

Il legame con il territorio deve essere concepito come qualcosa di dinamico e non di statico ed immutabile e questo proposito l'innovazione, declinata secondo le sue molteplici forme di innovazione di prodotto, di processo o organizzativa, assume un ruolo rilevante. L'innovazione seppur può sembrare a prima vista incompatibile con la necessità di rispettare la tradizione storica di produzione, in realtà diventa fondamentale nel momento in cui il prodotto tradizionale cambia la propria destinazione d'uso e intende rivolgersi ad un consumatore più vario nel rispetto delle norme igieniche e delle regole di mercato. Nei casi affrontati in questa tesi vedremo che l'innovazione rappresenta un punto cardine attorno al quale ruotano processi di valorizzazione e di differenziazione delle produzioni.

Le particolarità assunte dal legame del prodotto col territorio di origine sono quindi l'esito di un articolato processo evolutivo di contrattazione all'interno dei produttori locali, e tra essi e la comunità locale, nonché, nel tempo, quando il sistema si apre ai mercati più distanti, con i consumatori e i cittadini non locali. Il prodotto tipico è la risultante di questa interazione, e incorpora un sapere costruito nel tempo e condiviso all'interno di una collettività territorializzata.

## **1.9 Oltre la tradizione: il ruolo delle *novelties***

Il concetto di *novelties*, introdotto in tempi recenti nella letteratura circa la valorizzazione delle produzioni locali, racchiude tutta una serie di elementi assimilabili a quanto sopra descritto nel caso della valorizzazione delle produzioni tipiche.

Wiskerke e Van der Ploeg (2004) hanno dedicato un testo alla definizione e raccolta di casi che avessero a che vedere con questo concetto, dal titolo *Seed of Transition*, che rende chiaramente l'idea di come viene concepita la novelty. Essi definiscono le *novelties* come: *'Novelties are located on the borderline that separates the known from the unknown. A novelty is something new: a new practice, a new insight, an unexpected but interesting result. It is a promising result, practice or insight. At the same time, novelties are, as yet, not fully understood. They are deviations from the rule. They do not correspond with knowledge accumulated so far – they defy, as it were, conventional understanding. Novelties go beyond existing and explained regularities'*

Nella loro accezione le *novelties* sono qualcosa di diverso dall'innovazione in quanto l'innovazione rappresenta comunque una espressione di conoscenza codificata, mentre la novelty è qualcosa di associato, o che spesso è parte di una conoscenza tacita che ha le sue radici ed è circondata dal locale. Un esempio esplicativo è il caso della azienda casearia 'Sa Marchesa', (si veda cap 5.), produttrice di Fiore Sardo DOP, che decide di diversificare la propria produzione per poter riacquistare un governo del proprio mercato che non possedeva con il pecorino, e 'inventa' una nuova linea di produzione dedicata alla produzione di formaggi freschi aromatizzati con la macchia mediterranea che cresce intorno all'azienda e sulle colline vicine. La caciotta al mirto o al timo, non sono dei prodotti tradizionali, ma possiedono un forte legame con il territorio e con le conoscenze del pastore in materia di caseificazione, tutti elementi che incidono sul successo del prodotto.

Quindi una *novelty* può essere interpretata come: *"a new configuration that promises to work"*. (Rip and Kemp ,1998).

Continuando con l'analogia del *seme* descritta da Wiskerke e Van der Ploeg (2004), una novelty può essere vista come quando emerge una nuova varietà di seme attraverso una mutazione, in quel momento è giusto un seme. Se questo seme cade nel terreno, potrebbe germinare, potrebbe crescere una pianta, fiorire e mostrare delle caratteristiche che gli altri semi che non hanno subito la mutazione

non hanno. Se questo risultato viene recepito dall'ambiente circostante come vantaggioso, si potrebbe pensare alla riproduzione del seme mutato.

Il processo è fortemente legato al contesto in cui avviene e alle risorse che ha a disposizione. Wiskerke e Van der Ploeg (2004) riconoscono un ruolo fondamentale allo sviluppo e successo, in una ottica di traiettoria di sviluppo rurale, a quello che definiscono come 'conoscenza contestuale'. Ad una minore 'conoscenza contestuale' è associata una minore probabilità di sviluppare un novelty, in quanto non può trarre vantaggio dalle conoscenze sedimentate a livello locale.

'Contextual knowledge may be described as the social output of a historical process of accumulation of technological capabilities and skills. This occurs only if in a specific territory the mechanism of mobilisation of knowledge is activated (for this reason contextual knowledge is linked with territory ).'  
Belussi and Pilotti (2000:14)

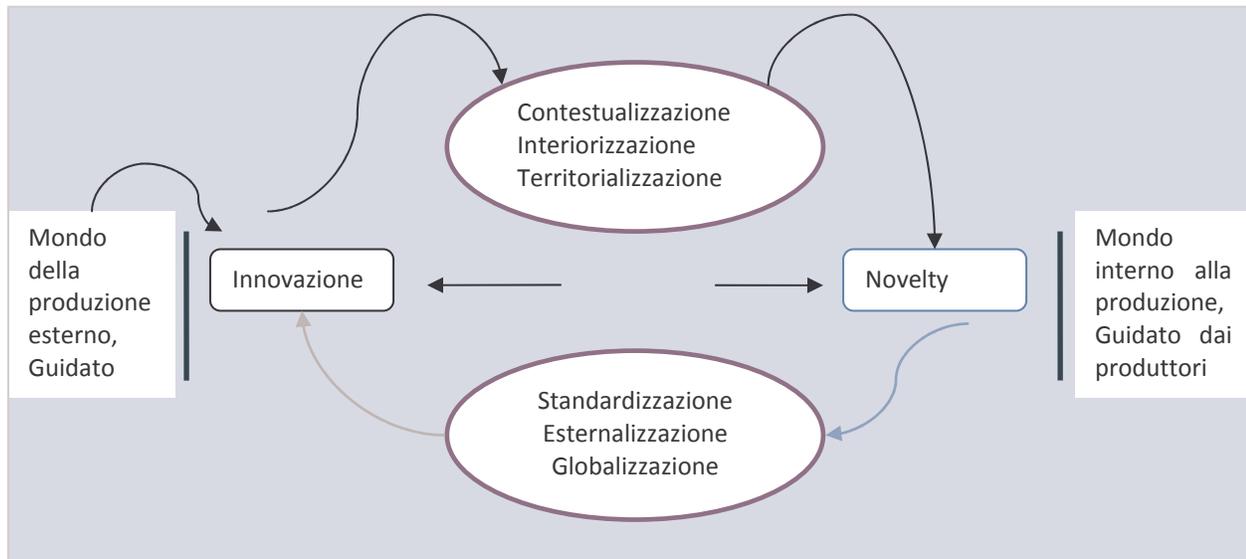
Seguendo il discorso di Nonaka and Takeuchi (1995), Belussi and Pilotti (2000) distinguono quattro processi di apprendimento che concorrono alla creazione di 'conoscenza contestuale'. Questi sono:

- a. *socializzazione*: si verifica quando c'è un passaggio tra gli individui di conoscenze tacite, attraverso un processo collettivo di scambio di conoscenze;
- b. *esternalizzazione*: processo durante il quale la conoscenza tacita viene trasformato in conoscenza codificata in maniera tale che questa conoscenza possa essere diffusa anche al di fuori del gruppo iniziale;
- c. *ricombinazione*: implica il riutilizzo delle risorse di conoscenza tacita e codificata al fine di creare una conoscenza nuova;
- d. *internalizzazione*: che descrive il processo attraverso il quale un'azienda assorbe la conoscenza esterna trasformandola in conoscenza tacita.

Questi quattro processi concorrono nella formazione di 'stock di conoscenza contestuale', indispensabile risorsa per la nascita di processi di produzione basati sulle novelties.

Altra caratteristica fondamentale della novelty è l'incorporazione di nuove (e spesso inaspettate) combinazioni di elementi eterogenei di conoscenza contenuti nello stock di conoscenza (Van der Ploeg et al. 2008). Le esperienze che si sono basate sull'utilizzo di questa conoscenza concorrono alla ricreazione dello stock determinandone un processo circolare. La figura 4 sommarizza le differenze cruciali che intercorrono tra i processi di creazione di novelty e di innovazione. La figura illustra come le novelties sono guidate da processi 'dal basso', radicati nel contesto produttivo locale e caratterizzati da processi di apprendimento. Dall'altra parte troviamo l'innovazione come processo che è creato dai fattori esterni. Il processo però potrebbe avere delle caratteristiche biderizionali portando una novelty a poter potenzialmente diventare una innovazione e così pure l'interiorizzazione e condivisione di una

innovazione e questo ad esempio è il caso dell'introduzione dei lamponi in Alpujarra, caso trattato nel capitolo 4.

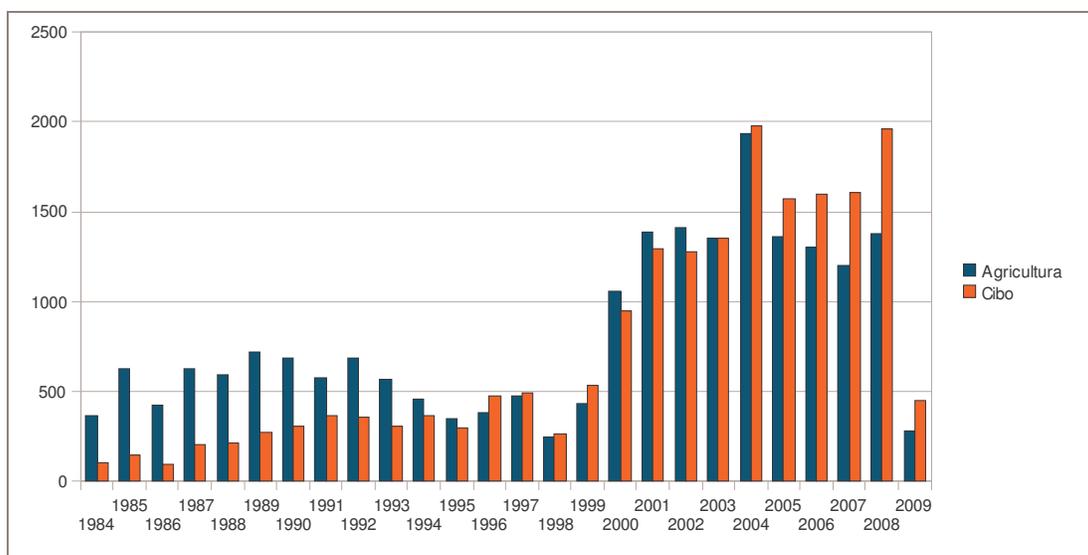


**Figura 4 - Il processo di creazione e trasformazione delle conoscenze in novelty e innovazione**  
Fonte: elaborazione dell'autore su Van der Ploeg et al. 2008

### 1.10 Paradigmi in transizione in periodo di crisi alimentare

Il discorso sull'agricoltura e cibo è diventato negli ultimi anni e in particolare nel 2008, un discorso che ha occupato un posto speciale nei media. La crisi alimentare, l'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari, il diminuire degli stock di cereali ha visto l'esplosione per la prima volta dopo più di 30 anni di 'food riots' in molte parti del mondo, oltre che proteste e scioperi in molti paesi europei.

Facendo una ricerca di occorrenze di vocaboli nel quotidiano nazionale La Repubblica dagli anni 1984 ad oggi, notiamo come il 2000 può essere letto come l'anno del rinnovato interesse verso il mondo dell'agricoltura e del cibo (Figura 5).



**Figura 5 - La frequenza delle parole 'cibo' e 'agricoltura' nel quotidiano nazionale La Repubblica, anni 1984-2009**  
 Fonte : Elaborazione dell'autore da La Repubblica online (2009) [www.repubblica.it](http://www.repubblica.it) , accesso al 10 Aprile 2009.

Gli attori di questa crisi planetaria sono molteplici e molteplici sono le cause che sono state individuate, dal cambio climatico, alle speculazioni, all'aumento del prezzo della benzina, alla crescita della popolazione mondiale. La crisi ha quindi generato un certo criticismo circa la possibilità per i prodotti tradizionali, che generalmente hanno un prezzo superiore rispetto ai prodotti dell'industria alimentare, di poter trovare un sicuro sbocco di mercato in tempi di crisi alimentare. Come Van der Ploeg, 2009 argomenta nel suo ultimo lavoro, in questo nuovo scenario, il Modello Europeo di produzione e consumo è diventato un facile bersaglio per le critiche. In particolar modo per quelle legate alla creazione di 'spazi per la povertà' e 'spazi per il lusso', ossia di garantire produzioni di qualità solo a chi può permettersi di pagare un prezzo superiore.

Questa dicotomia è messa in evidenza anche da Parsons (2008) che sottolinea come la differenza fondamentale di quanto sta accadendo oggi è la progressiva polarizzazione del dibattito tra paradigmi, narrative e soluzioni. Da un lato troviamo le ONG, i movimenti di cittadini e le organizzazioni ambientaliste che sostengono che la crisi dei prezzi alimentari ha esposto l'agricoltura mondiale alla chiara evidenza del fallimento della produzione industriale e alla sovranità indiscussa del mercato. Dall'altro lato troviamo il pensiero della produzione industriale e delle grandi fondazioni, come la Rockefeller, che sostengono che la crisi ha messo in luce come solo l'utilizzo delle biotecnologie potrà salvare il mondo dalla fame.

In realtà pare che la crisi abbia di fatto accelerato la convergenza tra movimenti per il cibo, movimenti politici e movimenti di consumatori verso la richiesta di una maggiore chiarezza e consapevolezza in relazione a ciò che si acquista e una sempre maggiore attenzione alle tematiche legate all'ambiente e alla sostenibilità delle produzioni.

## 2 Metodologia e strategia della ricerca

*“[...]abbiamo bisogno di trovare modi di espandere l’orizzonte del nostro pensiero, che ci mostrino cos’altro potremo pensare e chiedere, modi di aumentare la capacità delle nostre idee di trattare la varietà di quello che succede nel mondo” (H.S. Becker 2007:16)*

### 2.1 Il percorso della ricerca e il suo contesto metodologico

Tutte le ricerche nascono da un’idea. Questa idea può nascere perché un problema o una situazione la si sperimenta o la si osserva. Da queste idee si può iniziare a pensare come le domande che ci poniamo possono essere esplorate, in quale modo si potrebbe conoscere, approfondire un fenomeno, quali gli strumenti che si considerano più adeguati per ottenere delle risposte alle nostre domande. L’idea iniziale che ha dato avvio a questo percorso di ricerca, come già indicato nell’introduzione, è stata quella di individuare e descrivere i fattori e le dinamiche che giocano un ruolo determinante nel successo delle pratiche di sviluppo rurale in due aree classificate come aree svantaggiate europee, nel tentativo di ricavarne considerazioni teoriche e offrire un contributo alla conoscenza del mondo rurale locale. La curiosità di scoprire cosa stia avvenendo in queste aree racchiuse sotto un unico denominatore di ‘zone svantaggiate’ e il loro ruolo in quello che viene definito il ‘nuovo paradigma rurale’, dove i ‘luoghi’ ricoprono un fattore determinante. Volendo osservare un processo nel suo divenire e cercare di comprenderlo in corso nel contesto della vita reale, la scelta si è orientata verso le metodologie qualitative e tra queste si è costruita una strategia della ricerca facendo riferimento all’approccio della Grounded Theory (Glaser e Strauss 1967, Charmaz 2006). Tale approccio è stato ritenuto, nel panorama metodologico, quello più adeguato al raggiungimento degli obiettivi prefissati, infatti la Grounded Theory tende a capovolgere il consueto modo di organizzare e fare ricerca, in questo caso si parte dallo studio e osservazione di una realtà per giungere ad una costruzione teorica attraverso la identificazione di categorie e sottocategorie, parafrasando Glaser e Strauss (1967) *si tratta di scoprire una teoria dai dati piuttosto che testare una ipotesi*. La Grounded Theory offre al ricercatore, più che rigide prescrizioni delle linee guida flessibili che da un alto dirigono lo studio ma che lasciano comunque libero il ricercatore di creare connessioni e scegliere di muoversi liberamente nel campo (Charmaz 2006).

In questo capitolo si procederà con una presentazione dell’approccio metodologico della GT così come formulata da alcuni degli autori più rappresentativi quali Glaser, Strauss, Corbin, Charmaz e Star per poi passare alla descrizione della strategia della ricerca utilizzata nella fase pratica.

## 2.2 Dall'osservazione alla teoria e ritorno: l'approccio della Grounded Theory

*Methods are merely tools.[...]Grounded theory can give you flexible guidelines rather than rigid prescription. With flexible guidelines, you direct your study but let your imagination flow. (Charmaz, 2006:26)*

La Grounded Theory viene per la prima volta codificata, nel testo di Glaser e Strauss (1967) *The discovery of Grounded Theory* che si pone come strumento che potesse essere utile a coloro i quali, studenti e ricercatori si apprestassero ad svolgere ricerche di tipo esplorativo.

Come gli stessi Glaser e Strauss raccontano come la necessità di questo testo nasce dall'esigenza di accorciare la distanza esistente tra teoria e ricerca empirica che né metodologie di tipo qualitativo che quelle di tipo quantitativo erano, secondo il loro punto di vista, riuscite a fare: *by an ironic conjunction of careers, the authors of this book were trained, respectively, at Columbia and Chicago. The point is noted only to emphasize our conviction that neither of these traditions – nor any other in postwar sociology – has been successful at closing the embarrassing gap between theory and empirical research* (Glaser e Strauss, 1967:VII).

I due sociologi statunitensi fanno parte di due grandi scuole della tradizione sociologica, la scuola di Chicago (Strauss) e quella della Columbia University (Glaser) che si distinguono per l'utilizzo preponderante di due differenti approcci metodologici, quello qualitativo per quanto riguarda Chicago e quello quantitativo per quanto riguarda la Columbia. In entrambi i casi la loro materia di analisi è lo studio del comportamento dell'uomo in società e in particolar modo nel contesto urbano. La Chicago degli anni '20 e '30 viene ampiamente riconosciuta come un vero e proprio laboratorio per lo studio di tutti i meccanismi legati alla vita delle metropoli.

La codificazione della Grounded Theory (GT) nasce dalla sentita necessità di accreditarsi come metodo scientificamente valido nei confronti delle metodologie di indagine sociologica quantitative che si ponevano come le uniche in grado di esplorare la realtà in maniera rigorosa.

Glaser e Strauss esprimono seri dubbi sulla possibilità di applicare alla ricerca qualitativa i 'canoni di rigore propri della ricerca quantitativa', nell'approccio da loro proposto la plausibilità dei risultati di una ricerca qualitativa o la sua 'credibilità' riposa sull'impiego di una procedura rigorosamente induttiva, e codificata in maniera tale da perdere arbitrarietà e poter essere riprodotta in contesti differenti. Essi di fatto, fondano la plausibilità dei risultati di una ricerca qualitativa sulla conformità a uno specifico itinerario di ricerca, ad un tempo, induttivo, trasparente e facilmente comunicabile.

In sintesi la GT è una metodologia di indagine qualitativa che utilizza un insieme sistematico di procedure per sviluppare una teoria induttiva derivata dallo studio di un fenomeno. Il ricercatore, invece di iniziare con un presupposto teorico e verificarlo, parte da un'area studio e va a osservare gli elementi rilevanti che dall'area emergono.

Occorre tuttavia ricordare che le procedure metodologiche che la costituiscono non devono essere considerate strumenti rigidi da applicare in maniera prescrittiva, quanto piuttosto un supporto metodologico in grado di indirizzare il ricercatore verso un percorso al tempo stesso logico e creativo dal quale dovranno emergere delle evidenze teoriche. Le abilità del ricercatore rappresentano un elemento chiave nella applicazione della metodologia, un *grounded theorist* deve possedere capacità di astrazione, di coinvolgimento, una certa flessibilità e tendenza al criticismo, capacità di riconoscere i preconcetti e liberarsene, deve inoltre possedere o sviluppare quella che viene definita come *sensibilità teorica* (Glaser e Strauss, 1967).

Essenzialmente il processo di costruzione di una GT si distingue in: raccolta dei dati, codifica in categorie e sotto categorie, creazione di *memo*, individuazione delle relazioni e selezione delle categorie chiave e sviluppo della teoria esplicativa.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE DELLA GT
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ coinvolgimento sincronico nelle fasi di raccolta e analisi dei dati</li> <li>▪ Sviluppo analitico di codici e categorie dai dati e non da ipotesi precedentemente definite</li> <li>▪ Creazione di teorie a medio raggio per spiegare comportamenti e processi</li> <li>▪ Scrittura di <i>memo</i>, ossia di note analitiche che spiegano, formano e collegano le categorie</li> <li>▪ Comparazione continua di dati con dati, dati e concetti, concetti con concetti</li> <li>▪ Campionamento teorico (<i>theoretical sampling</i>), ossia un processo di selezione delle categorie maggiormente rappresentative o ricorrenti utili alla costruzione teorica, per controllare e raffinare categorie concettuali e non come rappresentazione di una popolazione data</li> <li>▪ Ritardare la fase della revisione della letteratura a dopo che l'analisi ha preso forma</li> </ul>

Fonte: (Glaser e Strauss 1967, Charmaz, 2001, 2007)

### 2.2.1 La raccolta delle informazioni

La raccolta delle informazioni si può definire come un processo di apprendimento continuo, più andiamo avanti è più il contesto in cui siamo immersi ci insegna e ci rivela qualcosa di nuovo. Proprio per questo, a differenza della maggior parte delle metodologie di ricerca sociale, nella GT la raccolta dei dati e loro analisi non sono distinti in momenti separati.

La raccolta delle informazioni, la codifica e analisi dei dati sono in continua interrelazione tra loro; il ricercatore nello stesso momento in cui è attivo nella raccolta dei dati lo è anche nella interpretazione e codifica degli stessi. Il filo rosso che tiene insieme queste azioni è il porsi continuamente delle

domande e la comparazione continua, analizzando e comparando ci rendiamo conto quali sono gli elementi mancanti o eventuali punti deboli, tornando sul campo dovremmo cercare di colmarli. Sono quindi le nostre stesse domande, scaturite dai dati precedentemente raccolti, che guideranno i nostri passi. Tutto ciò permette, nei termini di Blumer (1969) una elaborazione teorica non limitata né da cornici né da vincoli empirici e metodologici: se il processo di raccolta dei dati fosse uno stadio a sé stante con un inizio e una fine predeterminato, osservano Glaser e Strauss (1967), la generazione della teoria ne risentirebbe in maniera negativa: un'intuizione o una idea nuova rischierebbero di venire abbandonate a causa della necessità di seguire un piano di lavoro precedentemente stabilito o per aver già terminato la fase di ricerca sul campo.

Il processo dato/analisi/dato è filtrato dalla codifica dei dati, ossia dal processo mediante al quale attribuiamo delle categorie ai nostri dati. Le categorie inizialmente semplici e fortemente legate al dato, raggiungeranno livelli di astrazione più complessa e raffinata al nostro procedere.

Il processo continua fino a quando non si ritiene di avere raggiunto un livello di sufficiente saturazione delle categorie e questo avviene quando l'apporto di dati nuovi non ci fornisce più informazioni rilevanti dal punto di vista teorico.

La metodologia di raccolta dei nostri dati e informazioni è perciò veicolata dal nostro oggetto di studio così come lo è la natura del dato e dell'informazione. Eloquentemente in questo senso è la affermazione di Glaser *all is data* (Glaser 1987). Il ricercatore ha la responsabilità di scegliere lo strumento di indagine che ritiene più utile per osservare un determinato fenomeno, a partire dal suo *scopo teorico* e non dalle circostanze strutturali (Glaser e Strauss, 1967). Si può scegliere di utilizzare differenti fronti di prova e di accompagnarle le usuali del proprio campo disciplinare con alcune che non vengono usualmente utilizzate nel proprio campo di studio come registrazioni video, documentari, film, articoli di stampa, ricerche precedenti e quant'altro il ricercatore ritenga utile.

Lo strumento oltre a dover essere calibrato dalla nostra domanda di ricerca, dipenderà anche da ciò che in realtà troveremo sul campo. L'atteggiamento che il ricercatore deve adottare è quello di permettere alle nostre domande di ricerca, di forgiare il metodo stesso della ricerca. Un esempio tratto da Charmaz (2006) può essere utile in questo caso.

Se il nostro obiettivo è quello di studiare come le persone nascondono un passato di uso di stupefacenti, avremmo bisogno di pensare in quale modo possiamo raggiungere queste persone, guadagnarci la loro fiducia e ottenere da loro delle informazioni utili. Ovviamente se il loro scopo è quello di tenere segreto il loro passato, potrebbero rifiutarsi di compilare un questionario o partecipare ad un focus group. Ad ogni modo le persone che definiscono se stesse come persone con un passato di tossicodipendenza potrebbero accettare di parlarne con noi e una volta stabilita una fiducia reciproca si può passare a stadi successivi (Charmaz, 2006:27).

Inizialmente potremmo commettere degli errori di valutazione e renderci conto che la scelta per cui avevamo optato in realtà non è adeguata, in questo caso si può decidere per fonti di prova aggiuntive o utilizzare strumenti diversi. L'unico imperativo è *rimanere aperti* e seguire il percorso che i nostri dati ci rivelano: saranno i dati stessi a fornirci le indicazioni necessarie per proseguire.

### 2.2.2 Il processo di codifica

La codifica dei dati rappresenta l'operazione centrale della GT, è attraverso le operazioni ad essa connesse che i dati vengono scomposti, frammentati, concettualizzati e ricomposti in una forma nuova. Essenzialmente la codifica si concretizza nell'attribuire ai nostri dati delle etichette che vengono chiamate categorie e sottocategorie e che sono soggette a continua modifica e comparazione. La caratteristica delle categorie così create è il loro carattere provvisorio: si tratta di oggetti di *transizione*

(L.Star 2007) su cui in qualsiasi momento il ricercatore può tornare a lavorare

Ogni categoria rappresenta un *fenomeno*, ossia un problema, una questione, un evento, o un avvenimento definito come significativo da parte della nostra fonte di informazione (Strauss e Corbin, 1996), Quando analizziamo i dati convertiamo un testo in un concetto che rappresenta il testo stesso (Strauss e Corbin 2006). Si costruiscono livelli di astrazione direttamente partendo dai

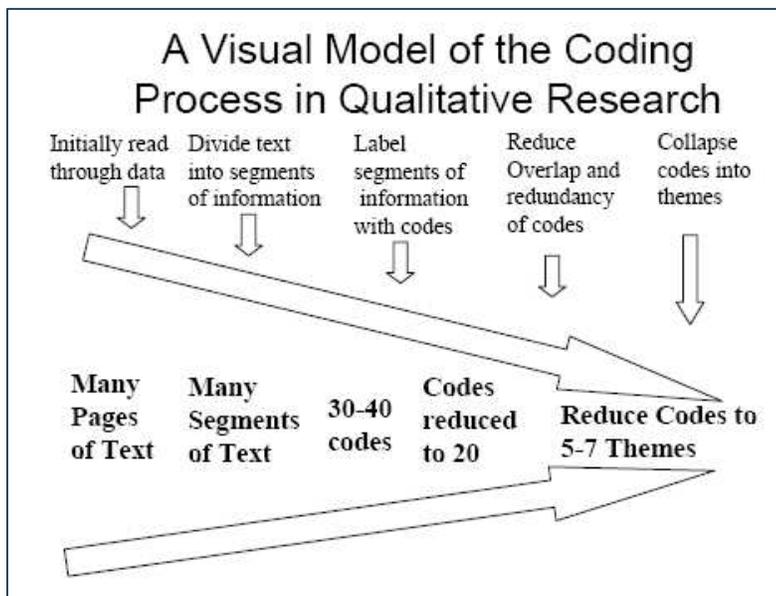


Figura 6 Il processo di codifica descritto in Glaser e Strauss, 1967

dati e successivamente, raccogliendo ulteriori informazioni per controllare e definire le nostre categorie emergenti analitiche. È attraverso la costruzione di categorie e sottocategorie, attribuzione di proprietà e dimensioni, l'insieme delle loro interrelazioni, che si costituiscono *le ossa* della nostra analisi (Charmaz 1996).

Il processo termina con la elaborazione di una *grounded theory* ossia una teoria astratta in grado di spiegare l'esperienza studiata, partendo dal dato empirico. Questo è un punto che, come sottolineato nell'introduzione al paragrafo, avvicina l'approccio ai principi metodologici di Blumer ed alla tendenza – altrove sottolineata (Denzin, 1974) – di elaborare categorie di analisi non distaccate dall'oggetto di studio.

Raccogliendo, codificando e comparando i dati cominciano a prendere una forma propria, Glaser e Strauss ci invitano a studiare i nostri dati perché è da loro che potremmo imparare qualcosa sul

fenomeno, in questo modo faremo scoperte che non avevamo immaginato, e vedremo cose che non avevamo visto.

Il processo di codifica, come spiegano i manuali sulla grounded theory si divide in tre stadi, ognuno caratterizzato da differenti livelli di astrazione: la codifica iniziale o aperta, la codifica focalizzata e quella assiale (Strauss 1987, Strauss e Corbin 1996, Charmaz 2006).

La codifica iniziale è quella in cui si deve rimanere il più possibile vicini al testo, frammentandolo, componendolo, comparandolo parola per parola, frase per frase, episodio per episodio al fine di creare delle categorie che riescano a cristallizzare in maniera coerente l'esperienza descritta.

I dati infatti non parlano da soli (Glaser e Strauss, 1967 ), durante la comparazione continua dobbiamo cercare di cogliere similarità o differenze, perché queste saranno il cuore della nostra analisi.

Le categorie iniziali costituiscono delle categorie provvisorie, comparative e strettamente legate ai dati (Charmaz 2006). Esse devono essere in grado raccontarci immediatamente, in una parola un verbo, un sostantivo, una frase, ciò che ci interessa rispetto al segmento analizzato. Il suggerimento di Glaser (1978) è quello di utilizzare quanto più si può il gerundio in quanto può essere utile nel cogliere processi e rimanere allo stesso tempo vicini ai dati. Questa è la fase in cui l'atteggiamento di apertura deve essere totale, è qui che dobbiamo permettere che nuove idee emergano, cercando, per quanto possibile, di liberare la mente da concetti elaborati in precedenza. Il box sottostante, tratto da Charmaz (2006) contiene alcune regole o consigli per guidare una buona codifica iniziale.

ALCUNE REGOLE DELLA CODIFICA INIZIALE
- Rimanere aperti
- Rimanere vicini ai dati
- Mantenere le categorie semplici e precise
- Costruire categorie brevi
- Mantenere le azioni
- Comparare dati con dati
- Muoversi velocemente tra i dati

Fonte: Charmaz 2006

Durante la codifica iniziale (Charmaz 2006, Glaser e Strauss) le domande che ci dobbiamo porre sono essenzialmente:

- Questo dato è uno studio su cosa?
- Che cosa mi suggerisce? Cosa esprime?

- Da che punto di vista?
- Quale categoria teorica questo dato specifico mi indica?

Dalla codifica iniziale incominciano ad emergere gli elementi mancanti e la necessità di raccolta di ulteriori dati, così che la codifica e raccolta simultanea dei dati ci aiuta ad andare più a fondo nell'analisi del fenomeno in quanto si innesta nello sviluppo delle categorie.

Una volta individuato il fenomeno si procede raggruppando intorno ad essi dei concetti. I nomi dati dalle categorie possono derivare da concetti più astratti che derivano dal campo di studio o possono anche essere scaturiti da parole/frasi chiave utilizzate dagli stessi informatori : questi termini sono definiti codici "in vivo".

La codifica iniziale comprende diversi approcci: la codifica parola per parola, la codifica riga per riga e codifica episodio per episodio. Quale di questi utilizzare dipende dai dati che abbiamo raccolto, dal loro livello di astrazione, dallo stadio della nostra ricerca al quale siamo arrivati e dal fine stesso per il quale li stiamo raccogliendo (Charmaz 2006). Questo processo, in breve, aiuta a vedere il materiale in un modo completamente diverso da quanto avevamo immaginato all'inizio.

### **2.2.3 La codifica focalizzata**

La codifica focalizzata rappresenta la seconda fase più importante in tutto il processo di codifica.

Questa volta le categorie create dovranno essere più dirette, selettive e concettuali rispetto a quelle create durante la codifica iniziale (Glaser 1978). È uno stadio di raffinazione ulteriore della codifica, dopo aver scomposto i dati cominciamo a vederli in maniera più complessiva, riassembleandoli in una forma nuova. Le porzioni di testo utilizzate saranno quindi superiori a quelle della codifica iniziale, poiché i nuovi codici saranno orientati ad una maggiore astrazione a cogliere processi, più che elementi narrativi.

L'obiettivo di questa fase è quello di essere selettivi e decidere quali sono le categorie iniziali che rappresentano in maniera più analitica, incisiva e completa i nostri dati. Tra le categorie precedentemente create dovremmo quindi scegliere quelle più significative o semplicemente più frequenti tra tutti i dati che abbiamo precedentemente codificato.

Un obiettivo fondamentale è determinare l'adeguatezza delle nostre categorie. La codifica focalizzata non è un processo sempre lineare, anzi in diversi passaggi sarà necessario ritornare ai dati per meglio capire cosa volevamo esprimere con le categorie iniziali, e magari cambiarle. Il processo di codifica rimane quindi sempre aperto ed è per questo che le categorie iniziali rimangono sempre provvisorie e aperte.

Le categorie focalizzate si ottengono inoltre comparando categorie provenienti da una pluralità di fonti e di testi diversi: durante la codifica focalizzata dobbiamo muoverci tra i diversi tipi di dati che abbiamo

e comparare eventi con eventi, esperienze di diverse persone, osservazioni, azioni ed interpretazioni. Attraverso questa comparazione le nostre categorie condensano in esse i dati e in questo modo potremo continuare a lavorare con essi (Charmaz, 2006). Questo processo di codifica fra materiali eterogenei – anche esterni alla ricerca stessa – permette una maggiore *apertura teorica*, il che può persino permettere di cogliere elementi e strutture non immediatamente visibili, durante l'osservazione del campo di ricerca (cfr. intra).

In questo senso può risultare molto utile comparare dati di tipo diverso e che provengono contesti diversi. È attraverso la codifica focalizzata che possiamo cogliere il significato della GT quale processo che consente a nuove idee di emergere in un flusso continuo. Una categoria particolarmente significativa creata per una azione potrebbe andar bene o illuminare un'altra (Charmaz, 2006).

Conclusa questa fase, si procede con la cosiddetta codifica assiale. Il suo obiettivo è quello di iniziare il processo di riassetto dei dati frammentati durante la codifica iniziale (Strauss e Corbin pag 124) e quello di sviluppare e relazionare sistematicamente le nostre categorie. Questo tipo di codifica è definito come assiale perché la codifica avviene intorno all'asse di una categoria, connettendo le categorie a livello di proprietà e dimensioni.

Come accennato precedentemente una categoria può essere vista come la rappresentazione di un *fenomeno* in grado di spiegarci il fenomeno stesso, una subcategoria è invece più una proprietà della categoria stessa e deve rispondere a domande riguardo il fenomeno del tipo quando?, dove?, perché?, chi?, come e con quale conseguenze?, al fine di dare ai nostri concetti un potere esplicativo maggiore (Strauss e Corbin, 1996). La separazione tra categorie e subcategorie può non essere evidente durante il processo di codifica iniziale ma lo diviene sempre più con il procedere della codifica.

Compito di questa codifica è infatti quello di specificare le proprietà e dimensioni di ogni categoria, cercando le relazioni esistenti tra categorie e subcategorie al fine di ricomporre i nostri dati ma in una maniera coerente. Se la codifica iniziale costituisce un continuo andirivieni sui dati e informazioni per creare codici e categorie, la codifica assiale rappresenta un analogo andirivieni riferito a categorie e sottocategorie. Durante la codifica iniziale avremo un elevato numero di categorie, alcune di queste riguarderanno un preciso fenomeno, altre categorie, che successivamente potranno diventare subcategorie, si riferiranno a condizioni, azioni, interazioni, o conseguenze, il compito del ricercatore è mettere ordine tra queste. Attraverso il processo di codifica si deve raggiungere una maggiore comprensione del fenomeno, le categorie devono essere viste come strumenti per costruire il contesto, contestualizzare il fenomeno che può essere implicito o esplicito nel testo che stiamo analizzando

#### ALCUNE REGOLE DELLA CODIFICA ASSIALE

- Individuare le proprietà di una categoria e le sue dimensioni, processo che dovrebbe iniziare a partire dalla codifica iniziale
- Identificare la varietà delle condizioni, azioni/interazioni, e le conseguenze associate a un fenomeno
- Relazionare una categoria a le sue subcategorie attraverso affermazioni che denotino in che modo sono correlate l'una alle altre
- cercare tra i dati dei segnali che denotino come le categorie maggiori siano correlate le une alle altre.

Fonte: Strauss e Corbin, 1996

In questo contesto Strauss e Corbin (2006) suggeriscono come la costruzione di diagrammi può rilevarsi utile per sviluppare connessioni, condizioni casuali, di contesto e conseguenze (Cfr. intra).

La codifica teorica, infine, è un livello ulteriormente sofisticato di codifica successivo alla selezione dei codici effettuata attraverso la codifica focalizzata Charmaz (2006): è il primo passo attraverso il quale le categorie precedentemente relazionate attraverso la codifica assiale possono dar luogo a ipotesi che potrebbero essere integrate nella teoria. In breve, le categorie teoriche specificano le possibili relazioni tra le categorie elaborate durante la codifica focalizzata, sono delle categorie integrative che potrebbero essere utili nello scrivere in maniera coerente la nostra analisi. Glaser (1978) indica una serie di 18 famiglie di codici teorici e successivamente (Glaser 1998) le introduce delle altre. Le famiglie di codici offrono un aiuto per fare in modo che la nostra analisi sia coerente e comprensibile.

#### **2.2.4 La scrittura delle *memo***

Un'altra parte fondamentale del lavoro di GT è costituito dalla redazione delle *memo*. Le *memo* sono delle note, note che devono accompagnare tutto il processo di raccolta e analisi dei dati. Sarà attraverso esse che riusciremo a catturare pensieri che ci derivano dallo studio dei dati, le comparazioni e le interrelazioni, permettendoci di focalizzare le domande e indicandoci la direzione da seguire.

La stesura delle *memo* è un passo cruciale e intermedio tra la raccolta delle informazioni e la scrittura di una bozza di documento (Charmaz 2006). Non c'è un momento preciso nel quale scriverle, sono delle idee che nascono durante il processo di codifica e di raccolta dei dati e ci aiutano a far avanzare il livello di astrazione delle nostre idee, alcune categorie possono evolversi in categorie teoriche durante la scrittura delle *memo*.

Scrivere le *memo* ci obbliga a fermarci a riflettere su ciò che abbiamo visto, sentito e codificato, rappresentano lo spazio e il luogo dell'esplorazione e della scoperta, lo spazio in cui le nostre idee e prime congetture rispetto al fenomeno studiato possono essere formulate.

Il metodo che Charmaz (2006) suggerisce per scrivere una *memo* è semplicemente quello di farlo nella maniera che meglio riesce al ricercatore, può essere sintetica o esplicativa, la cosa essenziale è scriverle e salvarle mano a mano che si va avanti con la ricerca. Ogni *memo* deve avere un titolo il quanto più specifico possibile e il suo contenuto deve riguardare i dati che abbiamo codificato, le categorie e le relazioni tra queste, i possibili tasselli mancanti nella analisi, anche le *memo* così come le categorie, hanno un carattere provvisorio e possono contenere elementi di ambiguità. Le *memo* scritte durante tutto il processo di ricerca saranno il cuore della nostra grounded theory, da queste potremo attingere al momento di scrittura finale del nostro report di ricerca o della nostra tesi, per questo è importante conservarle fino alle fine e tenerle ordinate cronologicamente.

### **2.2.5 I diagrammi**

Così come per la scrittura delle *memo* la grounded theory non suggerisce un tipo preciso di diagramma, ma lo definisce in maniera generale come la rappresentazione visiva delle relazioni tra i concetti (Strauss e Corbin 1996). All'inizio del nostro processo di analisi, durante la codifica iniziale i nostri diagrammi saranno molto semplici e probabilmente fare una semplice lista può rivelarsi più utile della creazione di un diagramma. Proseguendo, e in particolar modo durante il processo di analisi assai dove i nostri dati stanno ricominciando a mettersi insieme in una forma nuova, anche i diagrammi iniziano ad essere più elaborati. Nel paragrafo successivo, vedremo come l'utilizzo di un diagramma sia risultato particolarmente utile a sintetizzare materiali empirici apparentemente disparati.

### **2.2.6 Il campionamento teorico**

Probabilmente a questo punto avremo una grande quantità di dati, di categorie, di interrelazioni e di *memo*, e probabilmente il nostro processo risulta confuso e ambiguo. È arrivato il momento di selezionare le nostre informazioni e dati scegliendo quali sono quelli che sono più adatti allo sviluppo della nostra teoria, raccogliendo nuove informazioni in grado di riempire e rendere più complete le categorie precedentemente selezionate.

Questo processo viene definito come *theoretical sampling* o campionamento teorico. L'obiettivo del campionamento teorico è quello di massimizzare le opportunità attraverso la comparazione di eventi, episodi e fatti per determinare come una categoria cambia in termini di proprietà e dimensioni. Il ricercatore sceglie il campione lungo la linea delle proprietà e dimensioni cambiando le condizioni (Strauss e Corbin 2006). Il campionamento avviene attraverso lo sviluppo delle proprietà delle categorie fino a quando queste non si saturano ossia sino a quando non emergono categorie nuove

(Charmaz, 2006). Una volta che il processo di saturazione è arrivato il momento di riordinare i nostri dati attraverso l'utilizzo di un diagramma.

La scrittura delle *memo* e il campionamento teorico sono due fasi strettamente legate. Attraverso la scrittura delle *memo* infatti ci rendiamo conto del successivo passo da compiere nella raccolta dei dati. Il processo mediante il quale si saturano le categorie teoriche non è cronologicamente l'ultimo, ma può essere iniziato a partire dalla codifica iniziale sino ad arrivare alla codifica assiale. Esso viene descritto come cumulativo: ogni evento campionato si costruisce sopra e allo stesso tempo si aggiunge ai dati precedentemente raccolti ed analizzati.

All'inizio il ricercatore è interessato alla generazione del maggior numero di categorie e alla raccolta di dati in un ampio raggio di aree pertinenti. Una volta che l'analista ha prodotto alcune categorie, il campionamento ha come fine quello di svilupparle, renderle più dense e saturarle.

Campionamento e analisi devono avvenire in maniera consequenziale con l'analisi che guida la raccolta dei dati, altrimenti le categorie possono svilupparsi in maniera diversa.

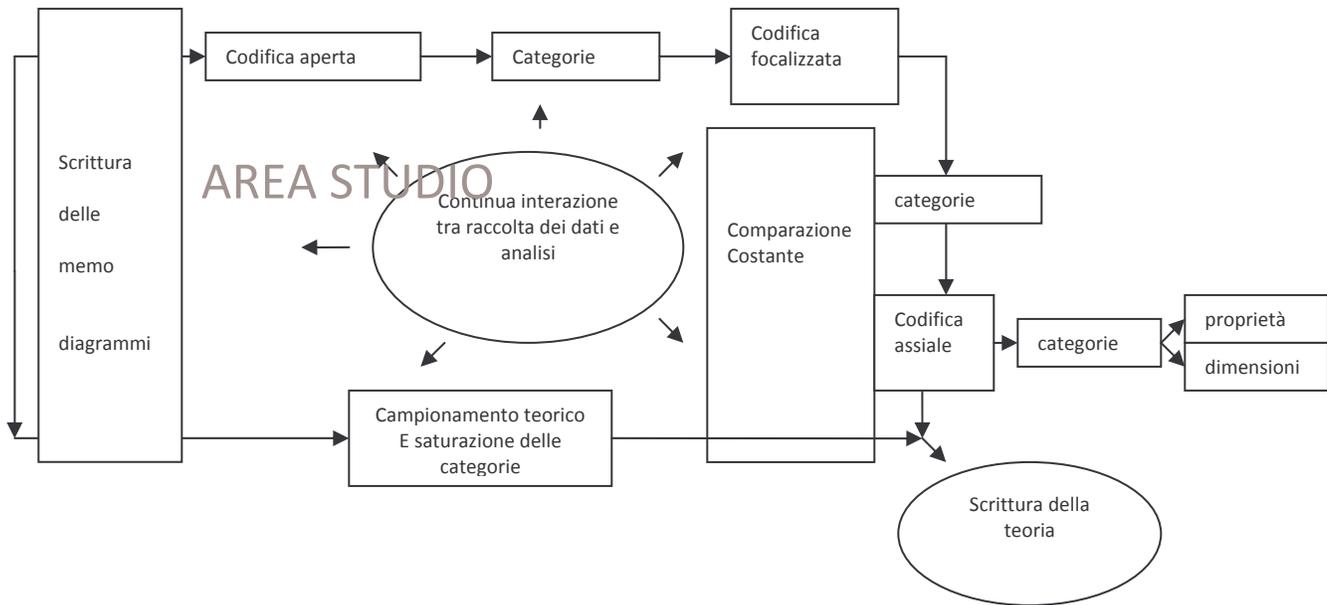
Con questo metodo il ricercatore seleziona un campione di eventi, fatti o episodi rappresentativi di concetti teorici rilevanti, quindi compara questi avvenimenti per le loro dimensioni e proprietà cercando variazioni o dissonanze e come si accennava, il campionamento teorico continua fino a quando le categorie sono saturate, ossia fino a quando non emergono nuove o significative informazioni e le categorie sono ben sviluppate in termini di proprietà e dimensioni.

### **2.2.7 Scrivere la teoria**

Nella GT il processo di scrittura inizia fin dai primi stati della nostra ricerca, i processi di codifica e di raccolta delle informazioni sono accompagnati dalla stesura delle *memo* e dalla creazione di diagrammi. Questi materiali stanno alla base della scrittura e del riassetto del nostro lavoro finale, alcuni di essi ne entreranno interamente a far parte senza troppe modifiche. Attraverso la scrittura e la presentazione orale dei risultati dell'analisi, le proprie teorie prendono forma e solidità. Continuare a scrivere è anche un esercizio che aiuta a sviluppare la sensibilità teorica, scrivendo il ricercatore imparerà a muoversi tra i dati cogliendone complessità e sottigliezze, riconoscendo nuance, collegamenti e significati.

Sinteticamente, teorizzare significa fermarsi, ponderare e pensare ancora, ma ancora una volta la forma che prenderà il nostro scritto finale e il suo contenuto è strettamente legato a quello che avremmo trovato nel campo e non può essere prestabilito a priori. Quello che Charmaz (2006) consiglia è l'imparare a credere nel processo di scrittura se non in noi stessi, e lì che prenderà forma la nostra teoria, il coinvolgimento in questo processo ci porterà esattamente dove dobbiamo andare (Charmaz, 2006). Tuttavia alcuni elementi devono rimanere saldi, la teoria così formulata dovrebbe essere comprensibile sia per coloro che sono stati osservati che per il ricercatore, se i dati sui quali si è basata la

teoria sono comprensibili e le interpretazioni concettuali complete allora la teoria dovrebbe essere sufficientemente astratta ed includere variazioni sufficienti da renderla applicabile alla varietà di



**Figura 7**  
contesti correlati a quel fenomeno.

Inoltre la teoria dovrebbe riflettere, il più fedelmente possibile, la complessità di quella parte di realtà che il ricercatore ha preso in esame. I concetti sin qui presentati sono riassunti dal diagramma sottostante:

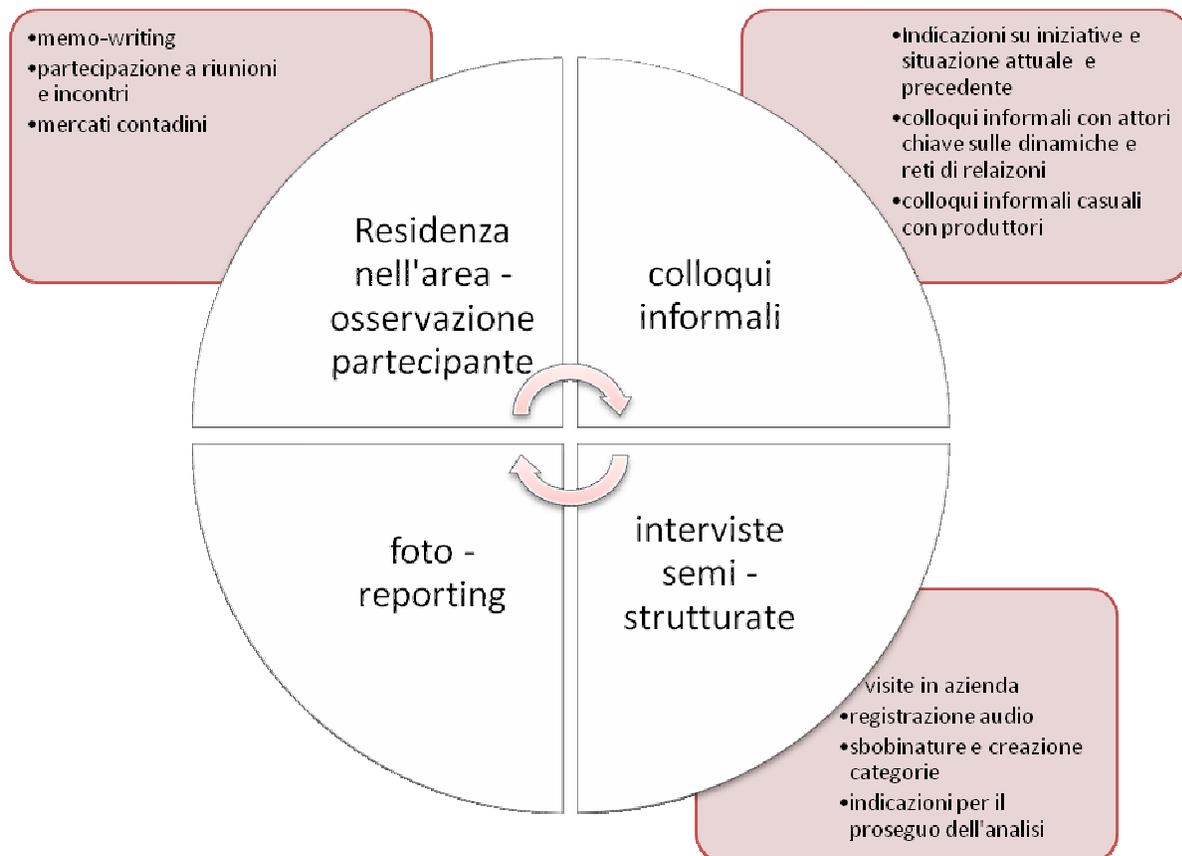
In conclusione, la seppur introduttiva illustrazione degli aspetti pratici della GT evidenzia una certa complessità nella sua applicazione. Questo è uno dei motivi per cui questa procedura metodologica spesso non viene applicata nella sua interezza. La scelta dell'utilizzo pratica della Grounded Theory è senza dubbio una scelta impegnativa che richiede un coinvolgimento personale del ricercatore e tempi che spesso non combaciano con quelli dei progetti di ricerca.

### 2.3 La pratica della Grounded Theory: la costruzione della strategia della ricerca

Nella presente ricerca l'approccio della GT è stato attuato e costruito in base agli obiettivi descritti nell'introduzione del presente lavoro.

La strategia della ricerca si è basata su un assunto di tipo esplorativo: partire con una osservazione, sul luogo, ampia che permettesse un primo 'incontro' con il luogo stesso che si intendeva descrivere, passando per attori chiave e colloqui informali che successivamente si sono trasformati in interviste semistrutturate. Gli intervistati sono di volta in volta stati scelti secondo quanto indicato dagli attori

stessi per cui partendo da un caso studio si sono di volta in volta contattate tutte le persone che a qualche titolo ne avevano preso parte, sia produttori che amministrazioni locali o qualsiasi altro ente si sia ritenuto opportuno (Figura 8).



**Figura 8 - Strategia della ricerca**

Si è soggiornato nelle due aree studio in due blocchi temporali distinti a cui sono seguiti ritorni sul campo che consentissero di capire meglio e approfondire i casi presi in esame.

La scrittura delle memo e l'analisi è stato un working in progress, questa tesi è scritta durante gli ultimi due anni (2007-2008), in forma di bozza, di paper e di presentazioni in diversi congressi e seminari per lo più internazionali.

Le comunicazioni hanno rappresentato momenti importanti di confronto, discussione e di spunto per ulteriori approfondimenti che hanno permesso al lavoro finale di prendere forma e far emergere ulteriori spunti per ricerche future.

Durante lo studio sul campo mi sono avvalsa della preziosa collaborazione di due strutture ospitanti e della supervisione di due co-tutor esperti delle aree oggetto di indagine che mi hanno consentito di poter muovermi nel territorio:

1. GAL MBS, Gruppo di Azione Locale, Iniziativa Leader Plus

Co-tutor: Prof.Giovanni Sistu, Università di Cagliari, Dipartimento di Ricerche Economiche e Sociali (DRES);

3. Centro de Investigación y Formación Agraria (C.I.F.A.) del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (I.F.A.P.A.) de la Junta de Andalucía (Centro di Ricerca e Formazione Agraria della Regione Andalucía), Spagna Área de Economía y Sociología

All'interno dei casi raccolti che troverete indicati nella figura che segue è stata operata una scelta , non tutti infatti saranno descritti in questa tesi, ma tutti hanno concorso alla elaborazione della strategia della ricerca.

Co-tutor: Dott.Samir Sayadi.

# Montiferru Barigadu

(Febbraio - Aprile/ Luglio - Agosto/Dicembre 2007 - Dicembre 2008)

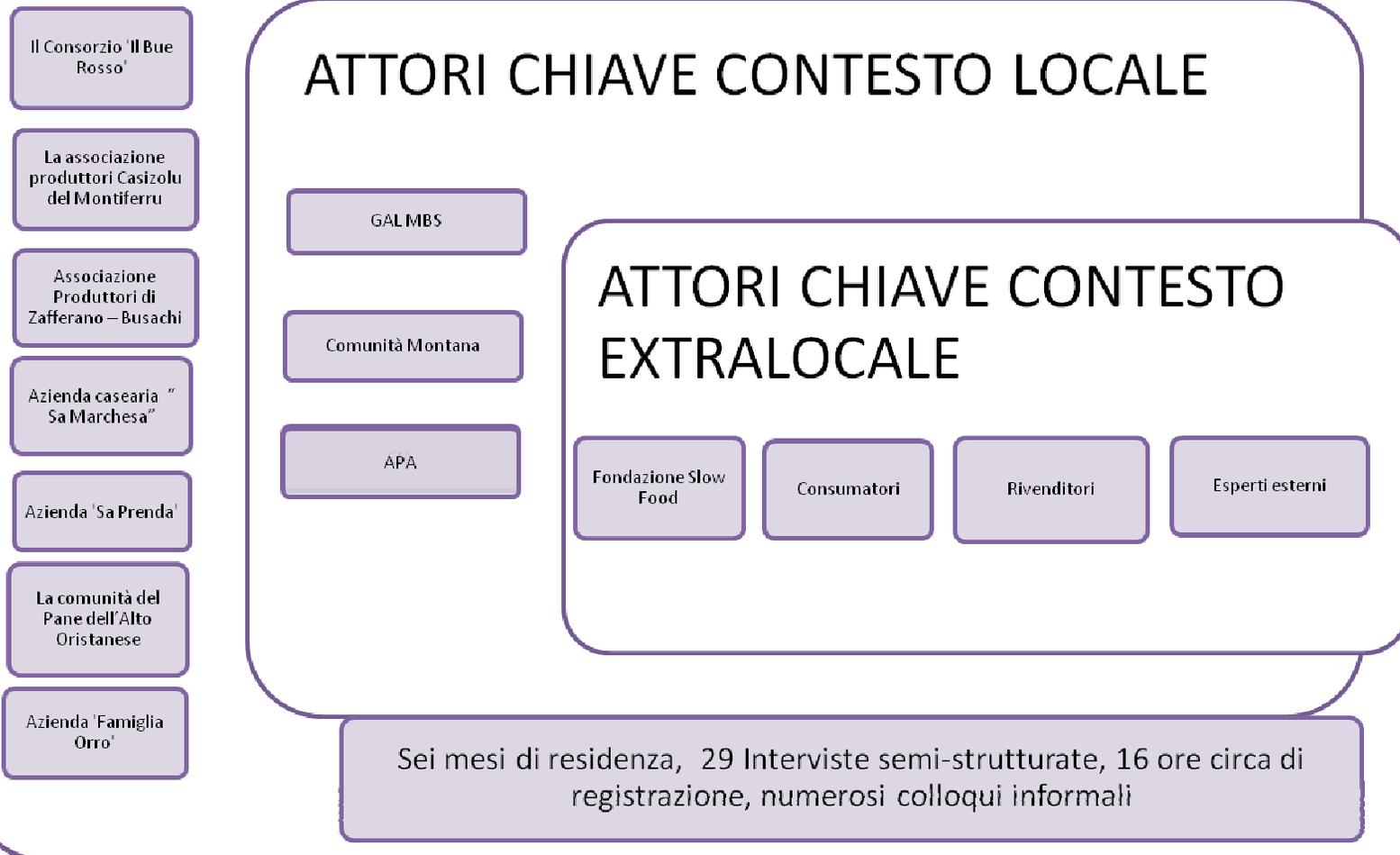


Figura 9 - Strategia della ricerca Montiferru -Barigadu - Sardegna (Italia)

# La Alpujarra Granadina

(Aprile - Giugno/ Settembre - Ottobre 2007/ Giugno - Luglio 2008)



Figura 10 - Strategia della ricerca, Alpujarra granadina (Spagna)

### **2.3.1 Dal punto di vista degli attori: gli strumenti della ricerca.**

Gli strumenti utilizzati sono stati l'osservazione partecipante, le interviste semistrutturate e i colloqui informali. Le interviste hanno riguardato sia gli attori privilegiati che i produttori. In totale si sono raccolte 50 interviste (28 in Sardegna e 22 in Andalusia) per un totale di 33 ore di registrazione.

Si è proceduto anticipando le interviste con soggiorni sul campo e visite sul territorio per poi proseguire con le interviste semistrutturate. Si ha avuto inoltre la possibilità di partecipare ad alcune riunioni e incontri con i produttori dell'area (soprattutto nel caso sardo). Per motivi di ordine logistico i comuni scelti come residenza sono stati Cádíar per quanto riguarda l'Andalusia e Seneghe per quanto riguarda la Sardegna.

### **2.3.2 L'osservazione partecipante e i colloqui informali**

Come precedentemente osservato le due aree prese in esame hanno la caratteristica comune di essere formate da un elevato numero di comuni di piccole dimensioni. Non tutti i comuni che fanno parte delle due aree sono stati presi in considerazione ma per motivi logistici (presenza di possibilità di alloggio) e pratici si è scelto un percorso di ricerca che seguisse gli attori partendo dai centri maggiori dell'area e diramandosi asseconda delle iniziative di maggiore rilievo secondo quanto giudicato dagli attori privilegiati e dalle persone con cui si sono avuti i colloqui informali.

Per quanto riguarda l'Andalusia i luoghi dove maggiormente ho soggiornato sono stati Cádíar, Órgiva e Trevélez. Per quanto riguarda la Sardegna, Seneghe, Cuglieri, e Santulussurgiu.

I periodi di soggiorno *in situ* sono stati di 4 mesi totali per ciascun area e suddivisi nell'arco degli anni 2007 e 2008 e composti da soggiorni di alcune settimane consecutive ciascuno.

Durante i soggiorni ho partecipato alla vita dei luoghi, alle riunioni dei produttori, alla visita dei mercati e ho frequentato i bar che spesso sono il luogo di incontro degli attori economici della zona, permettendomi di acquisire quella visione dal di dentro che solo l'immersione nella vita di tutti i giorni può portare.

L'analisi dei dati dell'osservazione partecipante è stata un processo continuo, che è sviluppata nel corso della stessa osservazione attraverso la stesura di note quotidiane, in questo senso l'osservazione ha rappresentato uno strumento di rilevazione.

Questi sono stati momenti importanti di riflessione e comprensione della realtà che intendevo studiare. Il vivere nel luogo è stato di fondamentale importanza per tutto il percorso della ricerca, è nei mercati e nei bar che ho avuto modo di capire e indirizzare il percorso e di volta in volta seguire gli

attori che si sono resi disponibili a raccontarmi le loro storie, illustrarmi le loro aziende e indicarmi di volta in volta nuove persone con cui parlare.

Per quanto possibile e quando ritenuto opportuno l'analisi è stata supportata da un reportage fotografico, in quanto si ritiene che anche l'utilizzo dell'immagine sia di fondamentale importanza nella restituzione dei dati.

### **2.3.3 Le interviste semistrutturate**

Così come per l'osservazione partecipante, l'obiettivo di fondo delle interviste è stato quello di accedere alla prospettiva del soggetto studiato.

Le interviste sono state portate avanti con l'ausilio di linee guida (appendice...), diverse a se rivolte ad attori socio-istituzionali che se rivolte a produttori, il ruolo delle linee guida è stato quello di essere d'aiuto al ricercatore e di fornire input, nella pratica gli attori sono stati lasciati liberi di raccontare la loro esperienza liberamente entro il tema generale della loro attività in maniera tale che gli argomenti emergessero quanto più possibile in maniera naturale e che si evitasse l'ordine di domanda e risposta tipico delle interviste strutturate. Quello che si voleva ottenere era una *narrazione del come* si è giunti ad un determinato risultato o situazione, e per questo era indispensabile che gli attori coinvolti potessero avere lo spazio e il tempo del racconto senza essere costretti entro domande e categorie precedentemente determinate. Questo perché la narrazione è un atto performativo che si adatta al particolare contesto in cui è elicitato. La narrazione è un modo attraverso il quale il soggetto ordina e attribuisce senso alla propria esperienza si tratta di un processo che può essere effettuato solo ex-post (Siciliano, 1998). Le interviste sono state molto libere e hanno dato spazio agli attori di raccontare le loro esperienze toccando di volta in volta i temi che loro stessi ritenevano più rilevanti all'interno della propria esperienza. Le interviste sono state sbobinate letteralmente e i testi analizzati seguendo le linee guida della codifica della Grounded Theory e riportati nel testo delle narrazioni dei casi studio, in maniera tale di lasciare che i casi venissero quanto più possibile raccontati con le parole dei protagonisti. La fotografia rientra nella stessa ottica di racconto, ma in questo caso visivo.

### **2.3.4 I casi studio**

I casi studio analizzati sono in totale 15, sono stati suddivisi in due grandi blocchi, da un lato nel capitolo 4 troverete i casi di azioni collettive mentre nel capitolo 5 le azioni individuali intese come di iniziative che coinvolgono progetti di crescita a livello aziendale.

I casi studio saranno descritti seguendo la metodologia della narrazione, nella quale si tenta di rimanere quanto più vicini all'attore riportandone le sue stesse parole. Durante il processo di codifica è emerso in maniera rilevante quando i due processi presentino dinamiche simili e che siano

indispensabili nella creazione di sinergie contestuali a livello locale. Alcune tipologie di prodotti si prestano maggiormente a valorizzazioni di tipo collettivo e queste, possiamo affermare dai risultati sin qui analizzati, sono maggiormente le produzioni tipiche di un'area che in quanto tipiche e tradizionalmente prodotte, diventano un bene collettivo che non è gestibile da una impresa individuale, molto più spesso invece le strategie individuali, che pur traggono beneficio dal contesto determinato da azioni di valorizzazione collettiva, spesso riguardano 'novelty' definite come introdotto del capitolo I, ossia prodotti, che seppur facendo leva sulle risorse endogene rappresentano comunque una innovazione, come ad esempio il caso della caciotta al mirto dell'azienda Sa Marchesa, ma avremo modo di vedere e spiegare nel dettaglio come questa non sia un assunto con valore di regola, il caso stesso della cooperativa La Frambuesa de La Alpujarra dimostra come l'azione collettiva è presente anche quando si tratta di *novelties*.

I casi studio saranno presentati in maniera da porre in evidenza attraverso un percorso di narrazione la combinazione dei fattori che ha determinato il successo delle iniziative.

#### 2.3.4.1 I Casi di azione collettiva

##### **1. Il caso della valorizzazione della razza bovina sardo-modicana 'Il Bue Rosso' – Montiferru - Sardegna**

Nasce da un progetto di valorizzazione portato avanti all'interno dell'iniziativa comunitaria LEADER II dal GAL Montiferru. Nel 1999 viene costituita l'associazione per la valorizzazione della razza sardo modicana, una razza locale allevata al pascolo brado che stava affrontando il rischio d'estinzione. Nel momento della sua fondazione l'associazione riuniva 20 allevatori del Montiferru che attraverso un



**Figura 11** Esemplari di sardo-modicana al pascolo brado nel Montiferru, 2007

percorso di valorizzazione e condivisione di un disciplinare di produzione univano le forze con l'intenzione di creare un mercato e una immagine per un prodotto che non lo aveva più. Nel 2000 diventa presidio Slow Food e nel 2002 si trasforma in cooperativa consortile, attualmente è formata da 44 membri. La carne del bue rosso possiede oggi un mercato sicuro, ha triplicato il suo valore commerciale al kg e possiede, una forte immagine riconosciuta a livello regionale. Questa azione ha ottenuto differenti effetti moltiplicatori a livello locale.

## **2.La associazione di produttori di 'Casizolu'- Montiferru – Sardegna**



**Figura 12** Alcune forme di casizolu in vendita durante il festival di poesia di Seneghe, 2007

Attraverso un percorso di valorizzazione e il finanziamento leader II per la costruzione di mini-caseifici, si è salvato dall'estinzione un antico formaggio prodotto dal latte delle sardo-modicane e attualmente anche dalle sardo-brune. È un formaggio antico e particolare per molteplici motivi: è uno dei pochissimi formaggi che in Sardegna vengono prodotti dalla donne, in una terra di pastori, e in casa invece che negli

ovili. Altra particolarità è un formaggio vaccino. Il percorso di valorizzazione ha riguardato la condivisione di un disciplinare di prodotto volontario, il finanziamento di caseifici che rispettassero le norme sanitarie previste dalla legge e la campagna di comunicazione. Il risultato finale è stata la costituzione di 4 mini-caseifici a norma. I produttori si sono riuniti in associazione e anche in questo caso sono Presidio Slow Food.

## **4.La comunità del Pane dell'Alto Oristanese/Sardegna**



**Figura 13** Su coccoi, uno dei pani tipici del Barigadu

e panificatori che producono il pane nel rispetto della trazione. La comunità è in fase di crescita

È una associazione volontaria nata nel 2006 tra gli attori locali della filiera del pane: agricoltori, mugnai e panificatori, nata con l'intenzione di ristabilire la filiera locale del pane tipico. Gli attori si impegnano volontariamente e reciprocamente, attraverso prezzi pre-concordati nell'acquisto/vendita dei prodotti. È formata da coltivatori che hanno ripreso a coltivare antiche varietà di grano, mugnai con macine a pietra che hanno iniziato a produrre farine da varietà antiche

## **5.L'associazione degli industriali del Jamon de Trevelez/Andalusia**



Nasce a Trevelez (831 abitanti, 1.476 m s.l.m) nel 1989 quando undici imprese familiari di produzione di *Jamon* si riuniscono in associazione con l'obiettivo di salvaguardare la tradizionale stagionatura naturale del Jamon di Trevélez minata dall'introduzione della stagionatura in celle

climatizzate. Nel 1997 ottengono la IGP. Al 2007 detengono il 2% del mercato nazionale del settore del Jamon, effettuavano vendite online in tutto il mondo, esportano in Cina, Giappone e Russia. Il settore del Jamon ha generato un'occupazione diretta che è passata dalle 60 unità nel 1997 alle 170 nel 2006. Dalla cresciuta domanda del prodotto si sono generate numerose altre imprese collegate al settore: trasporti, imballaggio, laboratorio analisi. Le imprese inoltre offrono anche la possibilità di visita dei *secadoros* e organizzano corsi di taglio del prosciutto.

#### **6. La Cooperativa La frambuesa de la Alpujarra /Andalusia**



Cooperativa di Produttori di Lamponi. Il prodotto viene inserito 10 anni fa. Cooperativa di Produttori di Lamponi. Il prodotto viene inserito 10 anni fa dopo una sperimentazione. Hanno un contratto con la Hero che manda tutti gli anni i propri camion a refrigerati a prelevare il prodotto una volta raccolto. Lavorano con accordi di pre-acquisto. Una piccola parte della produzione viene venduta alla azienda di Murtas ' La Murteña' che elabora confetture con i prodotti dell'area.

#### **2.3.4.2 Casi di pratiche aziendali**

#### **8. Azienda " Sa Marchesa" – Fordongianus - /Sardegna**



Un pastore originario di Gavoi (Barbagia) come molti si trasferisce nel Barigadu dove produce il Fiore Sardo DOP all'interno del consorzio produttori . Le oscillazioni di prezzo e la abbondane offerta del prodotto non gli consentono di far fronte agli investimenti aziendali. Quando si sposa (1996) , sua moglie decide di diversificare strategie di mercato e prodotto. Da questa idea nascono tre formaggi unici: uno al mirto Foz'e Mirta, l'altro all'Armidda (un timo selvatico che cresce in Barbagia) e caciotta Sa Marchesa, parallelamente si continua con la produzione del Fiore Sardo DOP. Il prodotto viene presentato come prelibato e venduto nei più famosi ristoranti e negozi specializzati in prodotti di nicchia

### **9. 'Sa Prenda' laboratorio artigianale di conserve alimentari – Bonarcado, Sardegna**



Nel 2001 una immigrata di ritorno decide di avviare una impresa nel proprio paese di origine che fosse connessa con le risorse disponibili nei dintorni. Così decide di avviare un laboratorio per la trasformazione dei prodotti agricoli del circondario che fosse basata sulla tradizionalità delle ricette e sulla qualità delle produzioni. Attualmente il suo mercato sono i negozi specializzati del nord Italia e i mercati contadini in Sardegna.

### **10. La Murteña (Productos Artesanos de la Alpujarra) – Andalusia**



Immigrata di ritorno (10 anni a Brussell alla Commissione Europea) ritorna nel suo paese d'origine, Murteña e rileva di una cooperativa quasi in fallimento che produceva dolci tipici dell'Alpujarra. La sua strategia commerciale risultata poi vincente, determinata dalla diversificazione della produzione, sempre basata sulle risorse reperibili a livello locale -come ad esempio la produzione di marmellata confezionata con la frutta proveniente dai campi circostanti,- e una efficace campagna di comunicazione.

### **11. Central Lechera Alpujarreña - Los Cortijuelos - Andalusia**



Un gruppo di quattro persone fonda a Valor nel 1991 una cooperativa dedicata alla raccolta del latte di capra dei pastori della zona, tipo di latte che in quel momento non aveva alcuno sbocco commerciale. Attraverso vari stadi la cooperativa passa dalla raccolta del latte, che forniva ad una grande azienda di Granada, alla produzione di formaggio di capra in situ fino ad raggiungere il mercato nazionale e concludere importanti accordi con le maggiori catene commerciali nazionali (quali Carrefour, Auchan, etc.) pur non snaturando la sua natura di piccolo caseificio.

I casi verranno trattati nel dettaglio nei capitoli 4 e 5., Il processo di codifica si è basato principalmente sull'analisi e il confronto dei testi così come descritto nei paragrafi precedenti. Inizialmente il confronto dati su dati è stato necessario per il proseguo dell'indagine nel singolo caso e successivamente si è passato alla comparazione dei testi di interviste che si basavano su casi diversi..

## 3 Il contesto territoriale della ricerca

Le regioni storico geografiche del Montiferru e Barigadu in Sardegna e  
La Alpujarra granadina in Andalusia

### 3.1 Introduzione

Il contesto territoriale della ricerca, come accennato nei capitoli precedenti, si compone di due zone svantaggiate europee che presentano caratteristiche simili: le regioni storico geografiche del Montiferru e Barigadu in Sardegna, Italia e dell'Alpujarra Granadina in Andalusia, Spagna (Figura 14).

Entrambe le aree hanno subito un processo di *marginalizzazione* caratterizzato da un progressivo abbandono dell'attività agricola, sperimentato l'emigrazione dei propri abitanti e una relativa erosione del proprio sistema economico basato su attività tradizionali legate all'utilizzo della terra. La loro posizione rispetto al più vicino centro urbano è piuttosto simile, il primo paese dell'Alpujarra, Lanjarón, dista da Granada 49 Km, mentre uno dei primi paesi del Montiferru, Seneghe, dista da Oristano 28 Km. Le loro dimensioni sono piuttosto simili, entrambe possiedono un patrimonio naturalistico ed architettonico di particolare pregio legato alle loro vicende storiche.

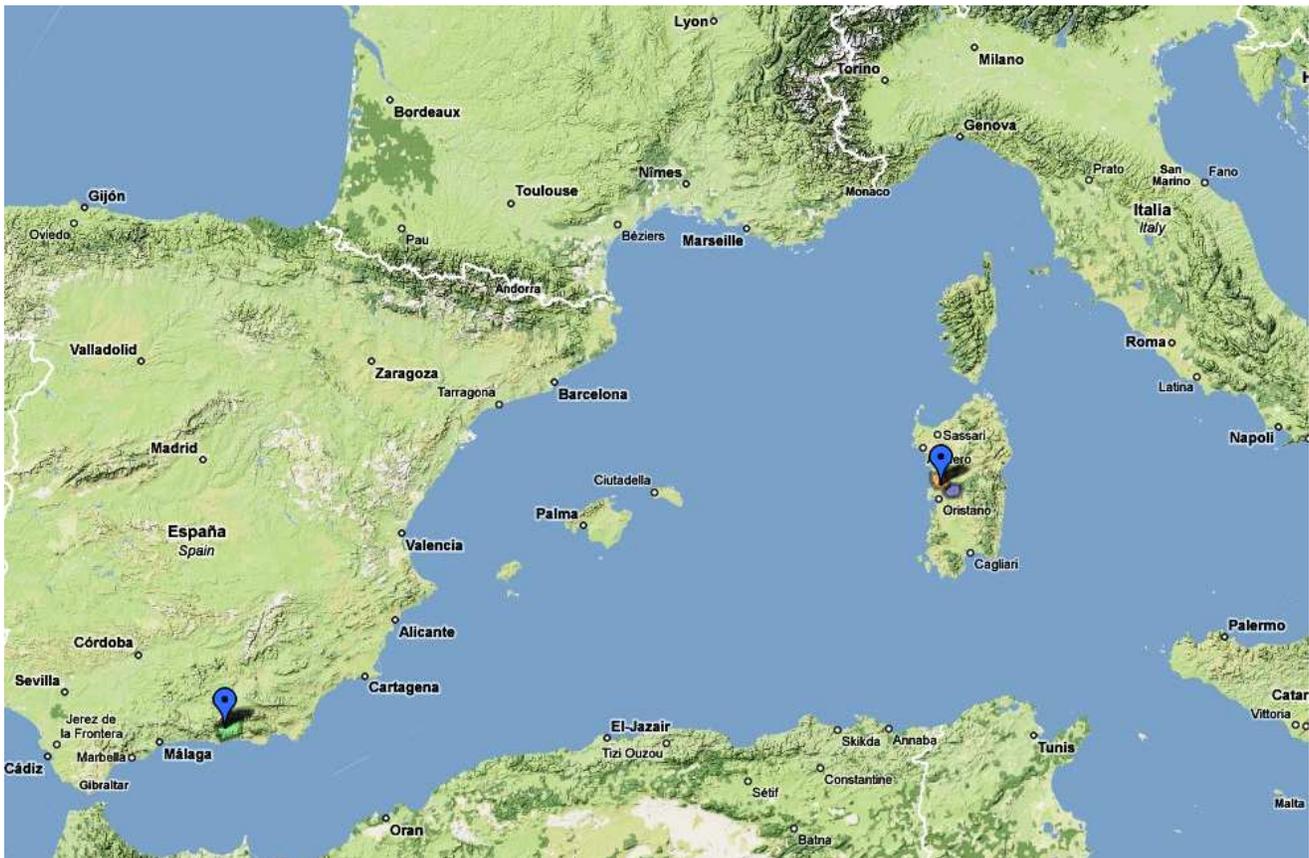


Figura 14 - Le due aree studio. La Alpujarra Granadina in Andalusia (Spagna) e Il Montiferru e Barigadu in Sardegna (Italia) - Fonte: <http://maps.google.it>

Montiferru e Barigadu	Alpujarra Granadina
     <p>Regione storico-geografica senza confini amministrativi  <b>Stato:</b> Italia  <b>Regione:</b> Sardegna – regione prevalentemente agricola  <b>Politica UE di coesione:</b> <i>phasing –in</i>  <b>Classificazione ZS:</b> Zona svantaggiate minacciata di spopolamento  <b>Provincia:</b> Oristano  <b>Comuni:</b> 17  <b>MONTIFERRU:</b> Cuglieri; Santu Lussurgiu; Paulilatino; Tresnuraghes; Sennariolo; Scano Di Montiferru; Seneghe; Bonarcado  <b>BARIGADU:</b> Abbasanta; Ardauli; Allai; Busachi; Fordongianus; Neoneli; Nughedu Santa Vittoria; Samugheo; Ula' Tirso  <b>Abitanti:</b> 36.211 ab - 15.426(Montiferru) + 20.785 (Barigadu)  <b>Estensione:</b> 849.35 km<sup>2</sup> - 486,53 km<sup>2</sup> (Montiferru) + 362,82 km<sup>2</sup> (Barigadu)  <b>Densità abitanti/km2:</b> 42,63 ab/ km<sup>2</sup>  <b>Centri maggiori:</b> Cuglieri (3132 ab) (Montiferru), Samugheo (3565) (Barigadu); nessun comune supera i 5000 abitanti  <b>Sistema socio-economico:</b> I settori economici rilevanti sono l'agricoltura, l'artigianato, la trasformazione dei prodotti agricoli. Tra questi spiccano la produzione di olio extravergine di Oliva, le carni della razza sardo-modicana e settore caseario.  <b>Agenzie Sviluppo rurale e governo del territorio:</b> GAL MBS del Leader +, Comunità Montana del Montiferru  <b>Osservazioni:</b> 2 Presidi Slow Food, condotta Slow Food del cibo, albergo diffuso.</p>	     <p>Regione storico-geografica senza confini amministrativi  <b>Stato:</b> Spagna  <b>Regione:</b> Andalusia – regione intermedia  <b>Politica UE di coesione:</b> <i>convergenza</i>  <b>Classificazione Zs:</b> Zona Montane  <b>Provincia:</b> Granada  <b>Comuni:</b> 32  <b>Albondón;</b> Albuñol; Almegíjar; Alpujarra de la Sierra; Bérchules; Bubión; Busquístar; Cádiar; Cáñar; Capileira; Carataunas; Cástaras; Gualchos; Juviles; Lanjarón; Lobras; Lújar; Murtas; Nevada; Órgiva; Pampaneira; Polopos; Pórtugos; Rubite; Soportújar; Sorvilán; La Taha; Torvizcón; Trevélez; Turón; Ugíjar; Valor  <b>Abitanti:</b> 35.727 ab  <b>Estensione:</b> 915 km<sup>2</sup>  <b>Densità abitanti/ km<sup>2</sup>:</b> 39 ab/ km<sup>2</sup>  <b>Centri maggiori:</b> Órgiva (5.510 ab), Cádiar che pur avendo una popolazione di meno di 2000 abitanti è sede di numerosi servizi.          Dei 32 municipi solo 8 superano i 1000 abitanti.  <b>Sistema socio-economico:</b> I settori economici rilevanti sono l'agricoltura, il turismo e la trasformazione dei prodotti agricoli.  <b>Ambiente:</b> riserva della biosfera dell'UNESCO, Parco Nazionale e Naturale della Sierra Nevada (1996), soprattutto per la sua ricchezza botanica e per la sua particolare ecocultura.  <b>Agenzie Sviluppo rurale e governo del territorio:</b> ADR Alpujarra del leader +, UTE de la Junta de Andalusia (Unidad Territorial de Empleo)  <b>Osservazioni:</b> l'11% della popolazione è straniera, con una netta maggioranza di popolazione del Regno Unito. Sede di comunità spirituali e religiose. Due prodotti con IPG</p>

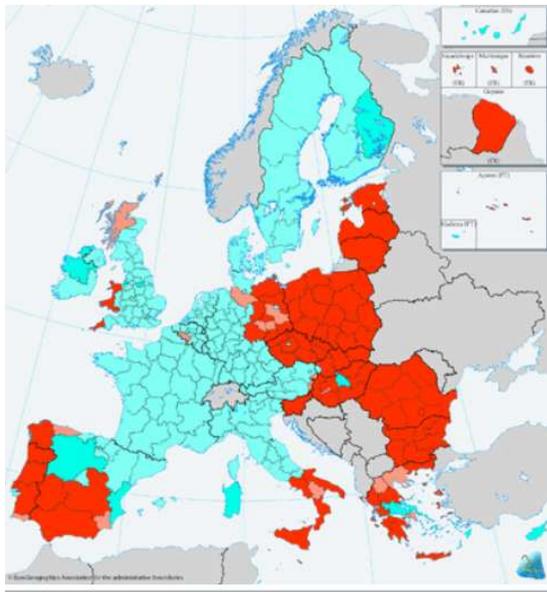
Entrambe le aree si trovano nel bacino del Mediterraneo e sono caratterizzate da situazioni climatiche simili. Altra caratteristica comune è la dimensione media dei comuni che compongono l'area nonché la variazione di altitudine che caratterizza i comuni, comprendendone alcuni a livello del mare e altri in aree montane. Al fine di meglio inquadrare le realtà oggetto d'analisi si è ritenuto opportuno introdurre, brevemente, le due regioni (Sardegna e Andalusia) per poi passare ad una introduzione delle due aree storico geografiche.

### 3.2 La Sardegna, Italia

*Questa terra non assomiglia ad alcun altro luogo. La Sardegna è un'altra cosa: incantevole spazio intorno e distanza da viaggiare, nulla di finito, nulla di definitivo.*

*È come la libertà stessa (David Herbert Lawrence, da Mare e Sardegna, 1921).*

La Sardegna è un'isola e una regione autonoma a statuto speciale<sup>2</sup> facente parte della Repubblica Italiana. Lo Statuto Speciale, sancito nella Costituzione della Repubblica italiana del 1948, garantisce alle Istituzioni sarde una maggiore autonomia amministrativa e legislativa rispetto alle altre regioni italiane. È per estensione, la seconda isola italiana e dell'intero Mediterraneo con i suoi 24.090 km<sup>2</sup>, nonché la terza regione italiana. La lunghezza tra i suoi punti più estremi è di 270 km, mentre 145 sono i Km di larghezza (Fonte: Istat).



- Regioni della convergenza
- Regioni in phasing-out

**Figura 15 - Zone ammissibili nell'UE in base ai criteri stabiliti nell'Obiettivo di convergenza e in quello della competitività regionale e dell'occupazione**  
Fonte : Commissione Europea, Politica Regionale, Inforegio

sono i Km di larghezza (Fonte: Istat). L'Isola è depositaria di una millenaria cultura, con singolari peculiarità etniche e linguistiche. L'accentuata insularità è stata il fattore predominante che ha contribuito a conservare le antiche tradizioni anche se, fin dall'antichità, si hanno prove di continui rapporti commerciali e culturali con molti popoli mediterranei ed europei, data la sua posizione strategica al centro del Mediterraneo occidentale. In epoca moderna, molti viaggiatori e scrittori hanno esaltato nelle loro opere la bellezza dell'Isola, immersa in un ambiente in gran parte incontaminato, che ospita un paesaggio botanico e faunistico con specie uniche, nel quale si trovano poi le vestigia della misteriosa civiltà nuragica. Il nome Sardegna, molto probabilmente deriva da quello dei suoi antichi abitanti: i Shardana. Ben conosciuta nell'antichità sia dai Fenici che dai Greci, fu da questi ultimi chiamata Hyknusa o Ichnussa (Ιχθυόσσα), mentre i Latini la chiamarono invece Sardinia.

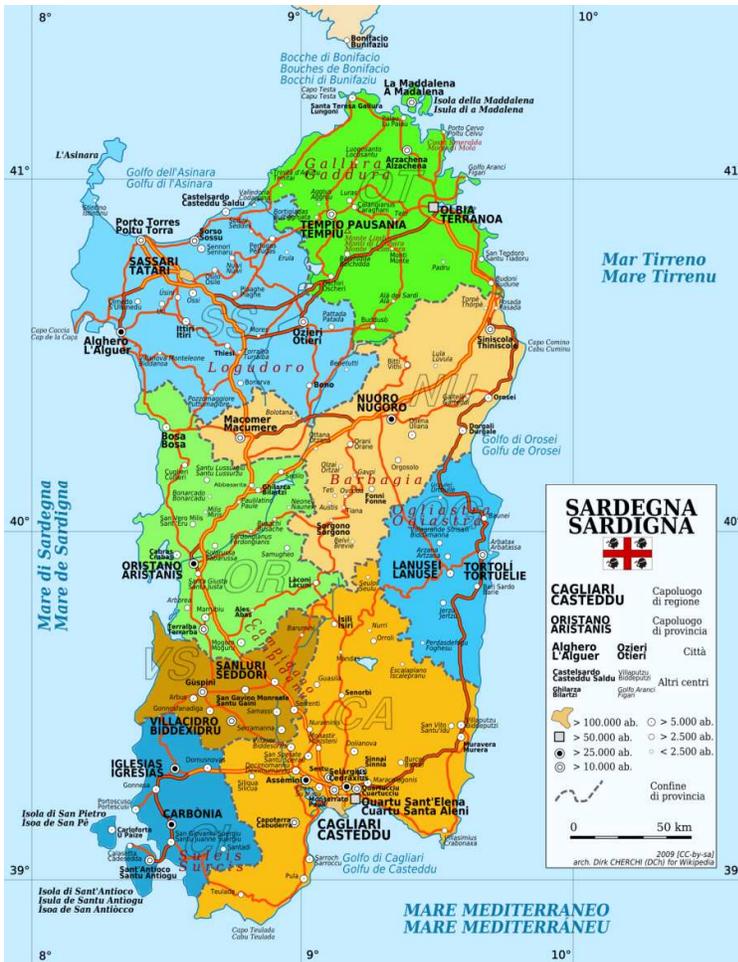


Figura 16 - Fonte: Dirk Cherchi, 2009 per Wikipedia, online al [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bf/Sardinia\\_Map.png](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bf/Sardinia_Map.png)

Attualmente è suddivisa in termini amministrativi in otto province: Cagliari, Nuoro, Sassari, Oristano, Olbia-Tempio (con capoluoghi Olbia e Tempio Pausania), Ogliastra (con capoluoghi Tortolì e Lanusei) Carbonia-Iglesias (con capoluoghi Carbonia e Iglesias), Medio Campidano (con capoluoghi Sanluri e Villacidro). Con la nuova politica di coesione europea per il periodo 2007-2013 è uscita dalle aree Obiettivo 1 e attualmente si trova (Figura 15) in fase *phasing in*.<sup>3</sup>

**3.2.1 Il territorio regionale: una regione rurale**

La Sardegna secondo i parametri indicati dall'OCSE è una regione rurale all'interno della quale troviamo un unico polo urbano, (Figura 16) quello di Cagliari dove la

concentrazione della popolazione assorbe il 10% della popolazione in un'area che rappresenta lo 0,4% del

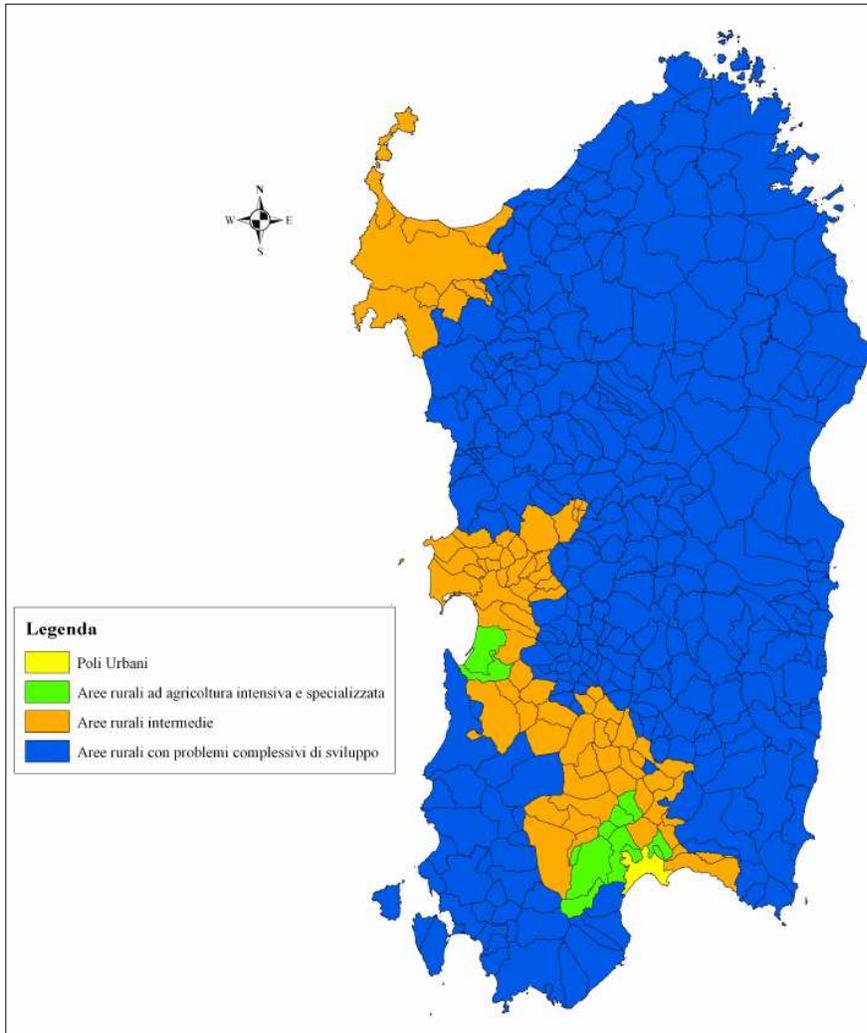
totale regionale (PSR Sardegna, 2007-2013).

Con una popolazione di un milione e 632 mila abitanti (ISAT, 2001) su un territorio di 24.000 Km<sup>2</sup>, presenta attualmente la più bassa densità abitativa del Mezzogiorno, pari a 69 abitanti per Km<sup>2</sup>. L'indicatore regionale è, peraltro, sensibilmente al di sotto della media nazionale pari a 192,20 abitanti/km<sup>2</sup> e della media comunitaria che varia tra i 121,1 e i 114 abitanti/Km<sup>2</sup>, rispettivamente per la UE-15 e la UE-25. È inoltre più bassa anche della media della Comunità Autonoma dell'Andalusia, regione all'interno della quale si trova la seconda area studio interessata dal presente lavoro di ricerca (Tabella 5).

Tabella 5 - Densità di popolazione Sardegna e Andalusia rapportata alla media nazionale ed europea Fonte: Elaborazione dell'autore su dati ISTAT 2001 e IEA 2007

	Sardegna	Italia	Andalusia	Spagna	UE 25	UE 15
Densità abitanti/km <sup>2</sup>	68,3	192,2	85,6	83,0	114,0	121,1

Il territorio della Regione classificato come rurale, è pari al 99,6% della superficie complessiva e la popolazione residente in area rurale è il 90% della popolazione regionale (PSR Sardegna, 2007-2013). All'interno di questa classificazione complessiva è importante mettere in evidenza come sussistano delle profonde diversità a livello provinciale, ma non solo, come nel caso della provincia



di Oristano, che vedremo nei prossimi paragrafi, sussistono delle profonde differenze anche tra territori che ricadono nella medesima provincia. Spesso queste differenze sono legate maggiormente alle regioni storico-geografiche (si veda Box 1) che ai loro confini amministrativi.

La tabella seguente (Tab. 1) evidenzia per ogni provincia il risultato del processo di articolazione del territorio regionale nelle macro-tipologie di aree indicate dal Piano di Sviluppo Nazionale<sup>4</sup>, rispetto alla classificazione OCSE<sup>5</sup>. Nella mappa a lato possiamo vedere la sua

**Figura 17 - Zonizzazione del territorio regionale Fonte: PSR 2007-2013:3 rappresentazione grafica.**

**Tabella 6 - Territorializzazione della Sardegna PSR 2007-2013**

Province	Classificazione OCSE	Classificazione PSN	Ripartizione % della sup. provinciale per area PSN
Cagliari	Significativamente rurale	A.Polo Urbano	1,9%
		B.Area rurale ad agricoltura intensiva e specializzata	8,4%
		C.Area Rurale intermedia	20,9%
		D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	68,8%
Carbonia Iglesias	Prevalentemente rurale	D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	100%
Medio Campidano	Prevalentemente rurale	C.Area Rurale intermedia	47,9%
		D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	52,1%
Nuoro	Prevalentemente rurale	D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	100%
Sassari	Significativamente rurale	C.Area Rurale intermedia	26,4%
		D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	73,6%
Oristano	Prevalentemente rurale	B.Area rurale ad agricoltura intensiva e specializzata	4,9%
		C.Area Rurale intermedia	35,3%
		D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	59,8%
Olbia Tempio	Prevalentemente rurale	D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	100%
Ogliastra	Prevalentemente rurale	D.Area rurale con problemi complessivi di sviluppo	100%

La percentuale di impiegati nel settore agricolo è pari al 6,2%, di due punti superiore alla media italiana che si attesta al 4,4% (CRENoS su dati ISTAT 2004, Indagine sulle Forze Lavoro).

In base alle macro-categorie previste dal Corine Land Cover per descrivere la destinazione d'uso del territorio, la Regione Sardegna è caratterizzata dall'aver una elevata superficie di terreni boscati, ambienti seminaturali e una estesa superficie agricola utilizzata. Con riferimento all'anno 2000, risulta che il 96% dell'intero territorio regionale ricade all'interno delle due precedenti macro-categorie. In particolare il 53% della superficie è occupata da territori boscati e ambienti seminaturali, contro il 42% calcolato a livello Italia e il 43% dalle superfici agricole utilizzate contro il 52% calcolato a livello nazionale.

L'84,3 % dei terreni agricoli è in proprietà e l'8,5% in parte in affitto. Per quanto riguarda le dimensioni medie aziendali, possiamo osservare come la dimensione media aziendale sia di 13,4 ha, ma che la percentuale maggiore di aziende ricade nel gruppo con meno di 5 ha.

**Tabella 7 - Struttura delle aziende agricole Fonte PSR Sardegna 2007-2013**

Misurazione	Anno	Sardegna	Italia	UE 25
Numero di aziende	2003	86.040	1.963.820	9.870.590
Superficie agricola utilizzata (ha)		1.151.710	13.115.810	156.032.740
Dimensione media aziendale (ha/azienda)		13,4	6,7	15,8
% di aziende con meno di 5 ha di SAU		65,3	76,8	61,9

% di aziende da 5 ha a meno di 50 ha di SAU		28,0	21,1	31,3
% di aziende con 50 ha di SAU e oltre		6,8	2,1	6,8
Dimensione economica media aziendale (UDE/azienda)		8,3	9,9	14,4

La struttura agricola regionale è caratterizzata da una diffusa ed elevata presenza di aziende di piccola dimensione economica (nel 2003 il 54,3% delle aziende appartiene alla classe inferiore alle 2 UDE) e da una dimensione economica media (8,3 UDE/azienda) inferiore al valore nazionale (9,9 UDE/azienda) e ben lontana dalla dimensione economica media aziendale europea (UE25: 14,4 UDE/azienda; UE15: 20,7 UDE/azienda). Nella Regione, situazioni di forte marginalità economica si riscontrano nelle aziende specializzate in coltivazioni permanenti (2,3 UDE/azienda) e nei seminativi (8,4 UDE/azienda). Le aziende specializzate nell'allevamento di erbivori presentano una dimensione economica media pari a 18 UDE/azienda, mentre decisamente più favorevole è la dimensione media delle aziende specializzate in orto-floricoltura che nel 2003 raggiunge 54,7 UDE/azienda.

### 3.2.2 I principali comparti dell'agricoltura regionale

Si riporta nella tabella di seguito la ripartizione della produzione agricola regionale suddivisa per i principali comparti agricoli:

**Tabella 8 - Fonte Elaborazioni su dati ISTAT, Valore aggiunto ai prezzi di base della branca agricoltura**

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA	Media 2000-2002	Media 2003 -2005	Variazione %
Erbacee	402.671	446.519	10,9%
Cereali	72.465	70.267	3,0%
Legumi secchi	1.607	1.728	7,5%
- Patate e ortaggi	310.404	363.791	17,2%
- Industriali	12.117	4.613	-61,9%
- Fiori e piante da vaso	6.079	6.120	0,7%
Foraggiere	115.725 5,4%	109.496	-5,4%
Legnose	155.777	160.173	2,8%
- Prodotti vitivinicoli	59.060	65.819	11,4%
- Prodotti dell'olivicoltura	29.839	29.839	-3,1%
- Agrumi	25.000	26.086	4,3%
- Frutta	20.002	22.462	12,3%
- Altre legnose	21.876	16.895	-22,8%
Allevamenti zootecnici	712.123	741.217	4,1%
Prodotti zootecnici alimentari 709.585 739.215			4,2%
- Carni	401.920	390.650	-2,8%
- Latte	294.047	335.419	14,1%
- Uova	12.142	11.975	-1,4%
- Miele	1.476	1.171	-20,7%
Prodotti zootecnici non alimentari	2.538	2.002	-21,1%

Servizi connessi	194.772	208.399	7,0%
Produzione di beni e servizi agricoli	1.581.068	1.665.803	5,4%
(+) Attività secondarie (agriturismo, trasformazione del latte, frutta e carne)	36.591	38.731	5,8%
(-) Attività secondarie (attività esercitata da altre branche d'attività economiche nell'ambito delle coltivazioni e allevamenti)	47.427	53.882	13,6%
Produzione della branca agricoltura	1.570.233	1.650.652	5,1%

### 3.2.3 Produzioni tipiche certificate: Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche

Nonostante la Sardegna possieda una varietà di produzioni riconosciute come tipiche, attualmente possiede solo 3 certificazioni di Origine Protetta che coprono il settore caseario: il Pecorino romano DOP, il Fiore Sardo DOP e il Pecorino Sardo DOP e una che riguarda l'olio: Olio extra-vergine di oliva DOP. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche protette (IGP): Agnello di Sardegna IGP. Mentre sono attualmente in corso di riconoscimento:

- Zafferano di Sardegna DOP (protezione transitoria nazionale)
- Pomodorino di Sardegna IGP (in corso di riconoscimento)
- Carciofo Spinoso di Sardegna DOP (in corso di riconoscimento)
- Riso di Sardegna IGP (in corso di riconoscimento)
- Il Bue Rosso del Montiferru IGP (in corso di riconoscimento)
- Bottarga di Sardegna IGP (in corso di riconoscimento)
- Pane Carasau DOP (in corso di riconoscimento)

Mentre per quanto riguarda i vini, oltre il 29% della produzione enologica regionale, circa 240.000 hl, è rappresentata da Vini di Qualità (VQPRD), sia classificati come DOC (Denominazione di Origine Controllata) che come DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). E' un valore percentuale significativo che colloca la Sardegna ben al di sopra della media delle Regioni meridionali. Le denominazioni di origine sarde sono in totale 20: 19 DOC e 1 che dispone del marchio DOCG (Vermentino di Gallura), marchio riservato a vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni che siano ritenuti di particolare pregio. Si annoverano, poi, numerose produzioni vitivinicole che dispongono del marchio IGT (15 vini).

Nella analisi di contesto del Piano di Sviluppo Regionale 2007-2013 viene sottolineato come non tutti i prodotti che attualmente possiedono la certificazione hanno un a loro posizione e riscontro sul mercato, ma la loro posizione varia in maniera significativa a seconda del prodotto.

Nell'Isola, infatti, solo alcune DOC sono particolarmente dinamiche come il Vermentino di Sardegna o il Carignano del Sulcis; altre sono DOC "fantasma" o in via di estinzione, come la Monica di Cagliari o il Girò di Cagliari; altre ancora sono regolamentate da disciplinari in molti casi non più rispondenti

alle mutate esigenze del mercato. A conferma dello stato di sofferenza di gran parte delle DOC sarde è sufficiente osservare come le prime cinque in ordine di importanza ricoprono il 78% dell'intera produzione di VQPRD (PSR Sardegna 2007-2013: 42).

### 3.2.4 Le zone svantaggiate

Le zone agricole svantaggiate (ZAS) delimitate a livello regionale ai sensi della Direttiva CEE n.75/268 del 28 aprile 1975 interessano un totale di 333 comuni, su 377 totali della regione, circa l'88% sia del territorio che della SAU regionale.

Tabella 9

TIPOLOGIA ZONA	SUPERFICIE (Kmq)	COMUNI	TOTALMENTE	DELIMITATI
Zone Montane	5216,68	55	9	64
Zone svantaggiate minacciate di spopolamento	16129,98	263	6	269
Totale	21346	318	15	333

In particolare, le zone montane (individuate in base all'art. 3 – paragrafo 3° della Direttiva) interessano 64 comuni, il 21,5% e il 18,7% rispettivamente della superficie territoriale e della SAU regionale. Queste risultano caratterizzate da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e un notevole aumento dei costi dei lavori. Queste limitazioni sono dovute in parte all'altitudine, che implica condizioni climatiche molto difficili, che si traducono in un periodo vegetativo nettamente abbreviato, oppure (ad un'altitudine inferiore) all'esistenza di forti pendii, che rendono impossibile la meccanizzazione o richiedono l'impiego di materiale speciale molto costoso.

Le altre zone svantaggiate, non montane (individuate in base all'art.3 – paragrafo 4° della Direttiva) interessano un'area molto più vasta, pari a circa il 66,5% del territorio regionale, al 68% della SAU e 269 comuni, in cui la minaccia di spopolamento deriva dalla scarsa produttività delle terre, poco idonee alla coltura e all'intensificazione, le cui scarse potenzialità non possono essere migliorate senza costi eccessivi e che si prestano soprattutto all'allevamento estensivo ovi-caprino, sia dell'ambiente naturale, con la conseguenza che i risultati che si ottengono sono notevolmente inferiori alla media.

Le limitazioni di natura ambientali pertanto condizionano sia i risultati economici delle aziende agricole in termini di maggior costi e minori rese, sia le effettive possibilità di diversificazione degli ordinamenti produttivi e colturali, tra i quali prevale l'allevamento estensivo ovi-caprino, che meglio si presta all'utilizzo delle terre disponibili. Tale sistema produttivo estensivo è correlato alla scarsa densità abitativa, alla diffusione del pascolo e si caratterizza per la bassa intensità del lavoro e per l'elevato rapporto tra la terra e gli altri fattori della produzione. Negli ultimi anni, le suddette problematiche strutturali delle zone svantaggiate sarde sono state aggravate in conseguenza di emergenze di ordine sanitario ("lingua blu" nel 2000) e per la drastica riduzione dei prezzi di

mercato del latte ovino pagati ai produttori, situazioni che hanno accentuato la tendenza allo spopolamento, in particolare delle aree interne, con conseguente venir meno delle correlate attività di presidio e cura del territorio svolto dagli agricoltori. Questo fenomeno ha comportato impatti ambientali negativi, quali l'aumento dei rischi e dei fenomeni già in atto di dissesto idrogeologico e di degradazione del suolo (erosione, riduzione di sostanza organica e diminuzione della biodiversità del suolo), ma anche squilibri territoriali di natura socio-economica. L'abbandono delle attività agricole e di allevamento estensivo costituisce inoltre un serio rischio per la salvaguardia del tipico paesaggio pastorale, elemento caratterizzante il paesaggio rurale dell'isola.

### 3.3 La provincia di Oristano



Figura 18

**Comuni:** 88 comuni: 78+10 ( 23,34 % dei comuni reg.li)

**Popolazione:** 167.971 abitanti (10,29 % regione)

**Densità abitativa:** 58 ab/Km<sup>2</sup>

**Capoluogo:** Oristano (32.936 abitanti)

**Centri principali:**

Oristano 33.017 ab.

Terralba 10.336 ab.

Cabras 8.966 ab.

Marrubiu 5.055 ab.

Ghilarza 4.627 ab.

Cuglieri 3.198 ab.

Samugheo 3.603 ab.

**Estensione:** 3039,99 Km<sup>2</sup> Superficie (13% regione)

159 km estensione delle coste: 9% regionale

La provincia di Oristano viene istituita nel 1974. La presente introduzione dell'area si basa sull'analisi dei seguenti documenti:

- Il piano Territoriale di Coordinamento ed Urbanistico Provinciale (PUP) redatto dalla Provincia di Oristano (2005).
- Il rapporto d'area della Provincia di Oristano (Febbraio 2006) – a cura del Laboratorio territoriale della Progettazione Integrata – Centro regionale di Programmazione, Regione Autonoma della Sardegna.

- Programma di Sviluppo rurale 2007-2013 – Allegato 1 Analisi di Contesto– Assessorato dell’agricoltura e riforma agro pastorale della Regione Autonoma della Sardegna.
- 1° Rapporto sullo Stato dell’Ambiente della Provincia di Oristano
- banche dati e cartografia del Sistema Informativo dello Sviluppo d’Area (SISA) della regione Autonoma della Sardegna

Dall’analisi dei documenti, la provincia di Oristano si può descrivere come una provincia ad elevata vocazione agricola, con situazioni interne molto differenziate tra i comuni dell’area di Oristano e con una ulteriore differenziazione tra comuni costieri e comuni interni.

La programmazione provinciale negli ultimi anni ha dedicato particolare attenzione alle tematiche relative allo sviluppo sostenibile, che nel proprio documento di pianificazione (PUP) dichiara essere il principio intorno al quale devono ruotare tutte le scelte di programmazione.

A testimonianza di questa particolare attenzione, nel territorio provinciale ricadono 4 *Agenda 21* locali, una delle quali promossa dalla provincia (unica esperienza provinciale regionale).

Nel territorio si sono realizzate, inoltre, alcune esperienze di successo nell’ambito di cooperative sociali che operano in agricoltura, quali “il seme” (inserimento di disabili psichici in agricoltura) e le uniche esperienze ufficialmente riconosciute di albergo diffuso a livello regionale.

Dal punto di vista ambientale la zona risulta di altissimo pregio e poco antropizzata, con una densità di abitante per chilometro quadrato tra le più basse a livello regionale. La struttura degli insediamenti si basa su piccoli e piccolissimi comuni, che, eccettuati i tre comuni più popolosi, si aggira intorno ad una media di 1500 abitanti.

Anche la struttura degli insediamenti a livello paesaggistico cambia a seconda delle aree: esistono infatti paesi con case prevalentemente costruite con mattoni crudi (fatti di terra e paglia) e comuni con case costruite prevalentemente in pietra. Il paesaggio naturalistico è altrettanto vario. Si passa, infatti, dai luoghi di pianura della bonifica (Arborea –Terralba) alle aree montane del Monte Arci (area conosciuta fin dai tempi preistorici a causa degli abbondanti giacimenti di ossidiana), da quelle del Montiferru alle zone costiere con qualità di acque balneari ottime, fino alle zone umide dello stagno di Cabras.

Nella provincia operano due Gruppi di Azione Locale dell’Iniziativa Comunitaria Leader Plus: il GAL MBS (Montiferru – Barigadu – Sinis), che ha basato la sua strategia di azione sul ripopolamento del territorio e il miglioramento della capacità organizzativa della propria comunità locale, e il GAL Interprovinciale delle Marmille, Sarcidano, Arci-Grighine con una strategia di azione basata essenzialmente sul miglioramento della "attrattività" e "competitività" del territorio, che si intende perseguire attraverso la valorizzazione delle risorse endogene locali.

La struttura produttiva si basa essenzialmente sul forte ruolo rivestito dal settore primario; il quadro delineato dai documenti sopraccitati evidenzia un'economia sostanzialmente debole e caratterizzata dalla forte prevalenza di micro e piccole imprese che trovano difficoltà a costituirsi in sistema.

Dal punto di vista dello Stato dell'Ambiente, il rapporto non evidenzia particolari stati di emergenza, anche se notifica gli effetti negativi dell'agricoltura sulle falde acquifere, specialmente nei territori Arborea-Terralba –Marrubiu, dove si pratica un'agricoltura di tipo intensivo.

#### Aree Territoriali

La provincia di Oristano è suddivisa in aree territoriali. Occorre precisare che tali aree non sono le medesime aree di intervento del Gal e che a tutt'oggi è aperto un dibattito riguardo la definizione di tali aree.

Le aree di seguito elencate sono quelle utilizzate come base di analisi nel rapporto d'area della provincia di Oristano:



□ **Montiferru Planargia (16):** Bonarcado, Bosa, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Modolo, Montresa, Paulilatino, Sagama, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro, Seneghe, Sennariolo, Suni, Tinnura, Tresnuraghes.

□ **Oristanese Sinis (26 comuni) :** Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Cabras, Marrubiu, Milis, Narbolia, Nuraghi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simaxis

□ **Barigadu Guilcer (18 comuni):** Abbasanta, Aidomaggiore, Allai, Ardauli, Bidoni, Boroneddu, Bushi, Fordongianus, Ghilarza, Neoneli, Corbello, Nughedu Santa Vittoria, Samugheo, Sedilo, Soddi, Sorridile, Tadasuni, Ulà, Tirso.

□ **Alta Marmilla Sarcidano (28 comuni):** Albagiara, Ales, Assolo, Asuni, Baradili, Badessa, Curcuris, Genoni, Gonnoscodina, Gonnosò, Gonnostramatza, Laconi, Masullas, Mogorella, Logoro, Morgongiori, Nureci, Pau, Pompu, Ruinas, Senis, Simala, Sini, Siris; Uras; Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde; Solarussa, Terralba, Tramata, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

Figura 19 Il territorio della provincia di Oristano

### 3.3.1 La popolazione e il sistema insediativo

La provincia di Oristano, così come configurata nei suoi nuovi confini<sup>6</sup> conta, secondo i dati del censimento del 2001, 167.971 abitanti in una superficie che rappresenta il 13% del territorio

regionale. Tutta la provincia si caratterizza per una contrazione demografica aggravata nelle aree interne e per un progressivo invecchiamento della popolazione. La provincia si caratterizza per un grado di antropizzazione relativamente basso, la densità abitativa è di 58 abitanti per Km, inferiore alla media regionale (67ab/km<sup>2</sup>) e nazionale (190 ab/km). Ma se si guarda il dato a livello comunale si può affermare che la popolazione si concentra nel Capoluogo, nei comuni limitrofi e in quelli costieri. Lo spopolamento è grave nei comuni interni. I tre comuni più popolosi Oristano, Terralba e Cabras assorbono il 33% della popolazione complessiva. Il rimanente 67% è distribuito sul territorio in una rete di piccoli e piccolissimi insediamenti con dimensioni inferiori ai 5000 abitanti; se si sottraggono i tre comuni più popolosi Oristano (32.000), Terralba (10.000) e Cabras (8.000) la dimensione media comunale è di 1285 abitanti. Di questi, 45 comuni non arrivano ai 1000 abitanti e oltre la metà di questi non supera i 500 abitanti. I piccoli comuni sono localizzati nelle aree interne e sono quelli che più soffrono dello spopolamento, con realtà che dal 1951 ad oggi vedono dimezzata la popolazione. Sotto l'aspetto territoriale il contrasto tra le aree costiere e quelle interne si traduce nella crescita dell'oristanese e del terralbeso e nella crisi dell'alto oristanese, del montiferru e dell'alta marmilla. Questo si associa ad un invecchiamento della popolazione che come media provinciale si arresta ad un indice di vecchiaia del 133% (media regionale 109, media nazionale 127), ma che diventa, se andiamo a guardare le aree interne lago Omodeo del 283%, Montiferru 227%, Marmilla 244% con casi estremi quali i comuni di Tadasuni 500%, di Nureci 460% e di Sorridile 430%.

La presenza di immigrati è del tutto marginale, in tutta la provincia nel 2001 si contavano 698 persone (0.5% della popolazione) la cui provenienza è essenzialmente Marocco e Europa Orientale.

### **3.3.2 Il capitale sociale**

La provincia di Oristano presenta una percentuale di laureati (4%) al di sotto del già modesto dato medio regionale (6%). La percentuale di diplomati è del 19% mentre, a livello regionale, si attesta al 22%. Le competenze con tale livello di istruzione si concentrano in prossimità dei principali poli produttivi e di servizio, cioè dove trovano opportunità professionali maggiormente in linea con le loro aspettative. La percentuale di residenti in possesso di licenza media o di un titolo professionale, è in linea con la media regionale (35%). Nell'isola il 24% della popolazione ha ottenuto almeno il titolo di scuola media inferiore mentre, nella provincia di Oristano, tale dato diventa del 27%. Gli alfabeti privi di titolo di studio, a livello regionale, sono pari all'11% circa della popolazione residente, mentre a livello provinciale il dato è del 13%.

Gli analfabeti sono il 2% della popolazione, in linea con il dato regionale. In conclusione, nella Provincia, si nota una bassa scolarità e una bassa specializzazione. Si rileva che di recente sono stati istituiti nel territorio vari corsi di laurea (Economia e Gestione dei Servizi Turistici, Master In Management delle Organizzazioni Turistiche, Biotecnologie Industriali, Biotecnologie Agro-Industriali, Economia e Amministrazione delle Imprese, Tecnologie alimentari, Viticoltura ed enologia, Economia manageriale, Politiche ambientali, Meccatronica, Ingegneria delle telecomunicazioni ed Ingegneria informatica).

Sono presenti inoltre diversi centri di ricerca (IMC, International Marine Centre; CRAS, Centro Regionale Agrario Sperimentale; CNR, Istituto per l'Ambiente Marino Costiero-Sezione Oristano; IMFPP, Istituto per la Fisiologia della Maturazione e della Conservazione del Frutto delle Specie Arboree Mediterranee; DESA, Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei).

### **3.3.3 Propensione all'aggregazione e mercato del lavoro**

Si evidenzia nel territorio provinciale la diffusa tendenza all'associazionismo e aggregazione, originate da differenti motivazioni e scopi: associazioni di volontariato cooperativismo nel settore sociale (con un esempio di cooperativa sociale di inserimento lavorativo di rilevanza nazionale dal carattere fortemente innovativo) e partenariati di natura istituzionale (tra soggetti pubblici o pubblico-privati), nati per costruire promuovere e realizzare iniziative di sviluppo locale.

Tassi di occupazione: nella Provincia di Oristano la quota della popolazione maschile occupata (67%) è superiore al dato per la Sardegna (64,5%) mentre quella femminile (35,4%) è inferiore al dato sardo (37,8%).

Tasso di disoccupazione: nella Provincia di Oristano il tasso di disoccupazione si è ridotto dal 19% nel 2003 all'11,4% nel 2004. Più precisamente quello femminile è pari al 18,3% mentre quello maschile è del 7,5%.

In agricoltura la forza lavoro occupata si colloca per lo più nella categoria dei lavoratori autonomi: ditte individuali e a prevalente conduzione familiare; nell'industria il 68% della forza lavoro ha prevalentemente un rapporto di lavoro dipendente; nei servizi il 72% degli occupati è di natura dipendente.

### **3.3.4 Il sistema produttivo**

La provincia di Oristano presenta, tra quelle sarde, il tessuto produttivo caratterizzato dalla connotazione agricola-primaria e artigiana dell'economia territoriale e dalla totale assenza di industrie di grandi dimensioni, con qualche sporadica presenza di medie industrie.

Come affermato sintetizzato dal laboratorio territoriale della provincia di Oristano, la struttura dell'economia locale è caratterizzata da:

- Dimensioni aziendali prevalenti di tipo piccole e micro
- Produzioni territoriali fortemente ancorate alle tradizioni, alla cultura e all'ambiente locale, aperte all'innovazione
- Agroalimentare e artigianato che caratterizzano tutto il territorio mentre altre attività sono tipiche di specifiche zone
- Forte associazionismo localizzato in alcune zone del territorio
- Importanti prime esperienze di "aggregazione" e di "ragionamento organizzativo" di sistema e di filiera (V. "Consorzio Bue Rosso, Consorzio Melina", Consorzio Essentia - piante officinali, Consorzio Produttori di miele)

- Carenza generalizzata di capitali, difficoltà di accesso al credito (per le eccessive garanzie richieste), forte situazione di indebitamento delle aziende (in particolare quelle agricole)



**Figura 20** Un allevamento di capre nell'area dell'alto oristanese

Nella provincia sono presente due aree industriali: Il Nucleo Industriale dell'Oristanese e la zona Industriale della Valle del Tirso. I livelli di produzione della provincia di Oristano sono, sia in termini assoluti che pro-capite, nella fascia più bassa della graduatoria delle province italiane. Altra caratteristica essenziale è il dualismo territoriale presente tra aree costiere e aree interne, oltre al forte ruolo di polarizzazione da parte di Oristano sull'intera area.

Inoltre dall'analisi settoriale del valore aggiunto spicca l'altissima quota ricoperta dell'agricoltura che con l'11,13% si colloca al primo posto sia nei confronti delle altre province regionali che nazionali. La provincia di Oristano presenta la più marcata vocazionalità agricola rispetto alle altre province sarde, nel 2000 il territorio agricolo oristanese ha una superficie agricola e forestale pari al 76% dell'intera provincia. Si riscontra una decisa supremazia delle colture foraggere permanenti e dei pascoli che distanziano molto i seminativi e le coltivazioni permanenti.

Le modalità di allevamento sono in grande maggioranza estensive. In campo produttivo vi è un predominio assoluto dei prodotti ovicaprini, seguiti dalla suinicoltura e dai bovini.

Le dimensioni medie delle imprese agricole sono modeste, e in media raggiungono i 2 ettari.

### 3.3.5 Caratteristiche del sistema agricolo e pastorale



**Figura 21** Un campo di carciofi nel Sini

La provincia di Oristano si caratterizza per la duplice valenza del settore agricolo. Quella dell'agricoltura di piccola scala che riguarda quel tipo di economia agropastorale, in alcune aree prevalentemente di sussistenza e autoconsumo; e quella agroindustriale, che

riguarda la presenza di segmenti agroindustriali fortemente specializzati e supportati dall'attività economica di un intero distretto. Si faccia riferimento ad esempio allo stretto collegamento tra sistema 3A - Cooperativa Produttori e il comprensorio intensivo di Arborea. Attualmente rappresenta uno dei poli produttivi più importanti d'Italia per quanto riguarda il latte bovino. La chiave del successo è rappresentata da un sistema cooperativistico organizzato con un accorpamento fondiario che ha permesso di ottenere dimensioni, per singola azienda, superiori ai 12 ha; un'infrastrutturazione territoriale e dei servizi disponibili per le aziende; un sistema di razionalizzazione delle risorse idriche. Tali condizioni accompagnate dallo sviluppo di una cultura cooperativistica ed imprenditoriale e lo sviluppo di un'attività zootecnica e orticola d'eccellenza, permettono di garantire prodotti di qualità ed una efficace conquista e mantenimento di importanti quote di mercato. Altri segmenti fortemente specializzati e peculiari del territorio sono riferiti all'attività di lavorazione e commercializzazione del riso che insiste sull'area specializzata dell'Oristanese; ad alcuni comprensori orticoli specializzati come quello di Terralba, dell'area irrigua dell'Oristanese e di Cabras che supportano la presenza di importanti strutture di condizionamento e commercializzazione; all'area vocata per il pomodoro da industria; alle realtà agroindustriali vitivinicole ed olearie. Caso emblematico quello dell'agrumicoltura che trova nelle aree del Campidano di Milis punte di eccellenza regionale, ma che non è stata in grado di adeguare i sistemi di commercializzazione o di differenziazione del prodotto e che pertanto risulta debole rispetto alla concorrenza. Altre realtà agroindustriali come quella lattiero-casearia ovina, non sono invece legate ad un solo distretto produttivo, semmai si sviluppano nelle aree di bassa-media collina, come dimostrato dal bacino di conferimento della CAO di Siamanna e degli altri caseifici del territorio, hanno invece degli areali di produzione localizzati trasversalmente all'intero territorio provinciale.

Gli incentivi della Politica Agricola Comunitaria hanno consentito una maggiore diffusione nell'intera provincia, rispetto ai contesti territoriali regionali, di un'agricoltura sostenibile a basso impatto ambientale contribuendo, per alcune aree, alla conversione delle produzioni da convenzionali a biologiche. In termini di tipologie produttive si tratta in prevalenza di superfici foraggere (pascoli e prati) e coltivazioni arboree (olivo).

I comparti produttivi predominanti sono i seguenti:

- Lattiero-Caseario (Vaccino ed Ovicaprino)
- Pomodoro da Industria
- Ortofrutticolo
- Cerealicolo (riso, grano, mangimi)



Figura 22 Arance in vendita al mercato delle Terre di Shardana, 2007

- Vitivinicolo (cantine sociali e private)
- Olivicolo-Oleario (frantoi ed imbottigliamento)
- Lavorazione Carni e Produzione Insaccati

Localizzati nelle seguenti aree:

- **Comprensorio di Arborea** - produzioni lattiero-casearie vaccine, ortaggi da consumo fresco
- **Terralbese** - Ortaggi da consumo fresco, funghi
- **Barigadu, Montiferru, Guilcer, Sarcidano, Oristanese e Campidano** - produzioni lattiero-casearie ovine
- **Oristanese, Sinis** - Riso, Pomodoro da industria, ortaggi da consumo fresco
- **Campidano, Marmilla, Oristanese, Planargia** - produzioni vitivinicole -
- **Montiferru, Oristanese, Marmilla** - produzioni olearie
- **Campidano e Sarcidano** - produzione di insaccati e lavorazione carni

Un'altra parte della produzione della produttività è ricollegabile ai servizi non vendibili, ossia quelli riconducibili alla Pubblica Amministrazione e rappresenta il 23,3%, l'artigianato contribuisce con l'11% mentre del tutto marginale risulta essere il comparto industriale. Il settore agricolo risulta il più importante non solo in termini quantitativi ma anche qualitativi.

Nel campo dell'artigianato si annoverano: Ceramica, Tessuti, Tappeto, Legno, Pietra, Oggettistica (legata anche all'ossidiana e alla lavorazione dell'oro)

### 3.3.6 Patrimonio naturale e culturale

Nel territorio sono presenti risorse naturali di pregio ed in particolare numerose aree protette tra cui: 14 oasi permanenti di protezione faunistica, 6 ZPS, 2 monumenti naturali (Sa Roda Manna,



Figura 23 Il pozzo di Santa Cristina, Paulilatino

S'Archittu), 19 zone di ripopolamento, 17 SIC e l'AMP Penisola del Sinis e Isola del Mal di Ventre. Vi sono inoltre zone umide di rilevanza europea, il Lago Omodeo (il più grande lago artificiale d'Europa) e due importanti corsi d'acqua: il fiume Tirso e il Temo, l'unico fiume navigabile della Sardegna.

Nel territorio sono presenti il Parco Regionale del Monte Arci, le aree in via di destinazione a

parco del Montiferru-Sinis e della Giara, e il Parco Geominerario. Il territorio riveste anche un interesse ambientale, storico, culturale e paesaggistico. Tra musei ecclesiastici, archeologici, naturalistici e demotnoantropologici, collezioni private e musei legati al mondo agricolo si contano più di una trentina di strutture. Diverse sono le aree archeologiche e i siti nuragici che rivestono un pregio notevole nell'Isola tra le cui Tharros, Cornus, il sito archeologico di Santa Cristina a Paulilatino, il nuraghe Losa, le Terme romane di Fordongianus e i menhir di Laconi, la Tomba dei Giganti Goronna a Paulilatino. Nel territorio si ritrovano anche numerose chiese di notevole interesse, molte di stile romanico, tra cui il santuario della Madonna di Bonacattu, la chiesa di San Lussorio, San Pietro di Zuri, San Pietro di Bosa, Santa Giusta e l'ipogeo di San Salvatore.

### **3.3.7 Il turismo**

Pur essendo l'area ricca di attrattive di ambientalistiche e paesaggistiche notevoli, il turismo risulta essere una attività marginale. Siamo ben lontani dall'immagine della Sardegna turistica sia della costa Smeralda che di altre zone del Sud della Sardegna.

La ricettività della Provincia è concentrata prevalentemente in 7 comuni:

- Oristano
- Arborea
- Cabras
- Bosa
- Cuglieri
- San Vero Milis
- Santulussurgiu

Che assorbono l'80% delle unità e il 90% della capacità ricettiva alberghiera Arborea, Bosa e Oristano possiedono l'80% della disponibilità totale dei posti letto.

La permanenza media nel territorio è di 3,7 notti (al di sotto della media regionale che è di 5,6 notti)

Per quanto riguarda il settore alberghiero la Sardegna presenta nel suo complesso una composizione concentrata sul livello qualitativo medio-alto. La provincia di Oristano costituisce invece un'eccezione. Al 2001 non era presente alcuna struttura classificata 5 stelle, mentre circa l'88% degli esercizi si collocavano in fascia medio-bassa con la prevalenza degli esercizi a due stelle. I campeggi, tutti costieri ad eccezione dell'unico campeggio montano dell'Isola situato a Pau sul monte Arci, appartengono tutti alle categorie medio basse, mentre risultano sporadici i villaggi turistici.

Sul territorio risulta essere più diffusa l'offerta complementare ossia quella rappresentata da B&B, agriturismi e alberghi diffusi. Nella provincia esistono 3 alberghi diffusi (2 a Santulussurgiu e 1

Bosa), gli agriturismi invece rappresentano il 19% del totale regionale. Per quanto riguarda i B&B si è passati da 85 a 174 strutture (530 posti letto) a cui vanno aggiunti 13 B&B considerando i nuovi confini provinciali, per un totale di circa 915 posti letto.

I dati sull'offerta turistica non possono prescindere dal considerare la presenza delle seconde case, infatti nel territorio provinciale la domanda di residenzialità turistica in ambito costiero è assorbita essenzialmente da abitazioni proposte in affitto da privati.

### 3.3.8 La Viabilità

Territorio Oristanese in posizione baricentrica nel contesto isolano. E' attraversata dalla strada statale più importante della regione (S.S. 131).

Vi è una alta incidenza di strade provinciali e un'elevata incidenza quota strade provinciali per abitante. Il Parco veicolare di è 96.174 veicoli che mettono la Provincia di Oristano a livello nazionale al penultimo posto.

Le principali infrastrutture sono: Porto di Oristano; Aeroporto di Fenusu, è attraversata dalla principale arteria stradale la Strada Statale 131 "Carlo Felice", presenza di Rete ferroviaria

## 3.4 Le regioni storico-geografiche del Montiferru e Barigadu



L'area presa in esame è situata nell'area centro orientale della Regione Sardegna, rientra nella provincia di Oristano sopra descritta ed è formata dal Montiferru e dal Barigadu.

L'area ha una popolazione totale di 26.466 abitanti distribuiti in 17 comuni con una densità abitativa di 31 ab/kmq. È caratterizzata da altitudini dissimili che partono praticamente dal livello del mare per raggiungere i 1050 metri sopra il livello del mare (Monte Urtigu). La dimensione dei nuclei abitativi varia dal centro più

**Figura 24 Il territorio del Montiferru e Barigadu**

scarsamente popolato (Sennariolu, Montiferru - 185 abitanti) ai più popolati Samugheo (Barigadu) con 3565 abitanti e Cuglieri (Montiferru) con 3132. La dimensione media dei nuclei abitativi si attesta sui 1000 abitanti e nessun nucleo supera i 5000. I settori economici rilevanti sono l'allevamento, il turismo, la trasformazione dei prodotti agricoli ed il tessile per quanto riguarda il Barigadu. L'area è caratterizzata da una particolare combinazione di territori con caratteristiche geomorfologiche molto diverse tra loro: paesaggio costiero, le aree collinari e montane del Montiferru, dell'Altopiano di Abbasanta-Paulilatino e del Barigadu. Dal punto di vista socio-

economico è un area composita, da un lato presenta alcune peculiarità rilevabili in numerose realtà interne della Sardegna (spopolamento, dimensione media aziendale contratta, polverizzazione e frammentazione nel comparto agricolo e dell'allevamento), dall'altro alcuni aspetti estremamente



**Figura 25 Pascolo bardo nel Barigadu**

polverizzazione aziendale e mancanza di forme di integrazione nella produzione, trasformazione e commercializzazione.

Nel 1990 il pascolo costituiva ancora il principale utilizzo delle terre: l'incidenza delle superfici totali destinate a questo utilizzo è pari al 70% della SAU (con Paulilatino, Santu Lussurgiu e Scano di Montiferru che riportano valori superiori alla media di 20 punti). Le prime elaborazioni sui dati del 2000 rivelano come questo dato sia significativamente sceso in buona parte dell'area, in relazione alla contrazione del numero delle aziende e dei capi allevati.

Questa contrazione riduce, ma non elimina la rilevanza del patrimonio bovino ed ovino, seppure articolato in aziende di dimensioni medio-piccole. Si registrano infatti, di media, circa 20 capi bovini e 131 ovini per azienda (solo Baratili S.Pietro e Narbolia superano i 200 capi). Il carico di bestiame per unità di superficie supera nettamente il dato medio dell'area Leader, ma si delineano incoraggianti prospettive per produzioni competitive di qualità grazie all'ottimo adattamento del patrimonio bovino (costituito prevalentemente dalla razza sardo-modicana) alle peculiarità dei pascoli naturali. Si tratta di un primo esempio di successo sotto il profilo dell'organizzazione territoriale della produzione, in cui l'integrazione fra aziende diverse consente di superare l'annoso limite dell'isolamento.

### **3.4.1 Il Montiferru**

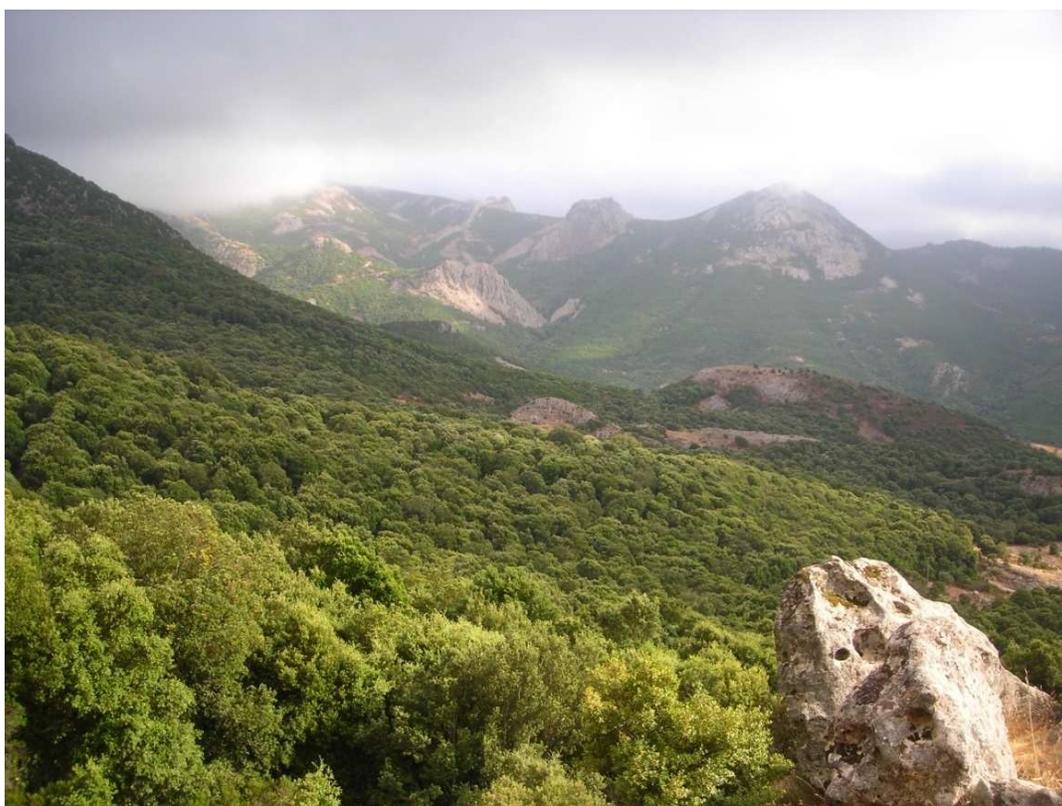
La regione storico-geografica denominata Montiferru è attualmente composta da 8 comuni con una popolazione totale di 15.426 abitanti distribuiti su un territorio di 51.808 ettari. (Tab. )

Tabella 10

dinamici legati alla diversificazione dell'attività agricola con caratteristiche di innovazione per tutto il territorio regionale quale l'albergo diffuso, i mercati degli agricoltori e i presidi Slow Food.

L'agricoltura rappresenta ancora oggi una attività fondamentale nell'economia dell'area considerata. Ma anche questo comparto soffre degli stessi limiti riscontrabili in gran parte delle realtà interne dell'isola: eccessiva

<b>MONTIFERRU</b>	<b>POPOLAZIONE (Ab.)</b>	<b>SUPERFICIE (HA)</b>
CUGLIERI	3.132	12.054
SANTU LUSSURGIU	2.704	9.967
PAULILATINO	2.550	10.380
TRESNURAGHES	1.359	3.155
SENNARIOLO	185	1.568
SCANO DI MONTIFERRO	1.798	6.048
SENEGHE	2.007	5.782
BONARCADO	1.691	2.854
<b>TOTALE</b>	<b>15.426</b>	<b>51.808</b>



**Figura 26 Una veduta del Montiferru nella strada tra Cuglieri e Santu Lussurgiu**

Prende il nome dal massiccio di origine vulcanica denominato Montiferru (fig) stesso, “il gigante dei Vesuvi Sardi” secondo la definizione di La Marmora, in quanto è Montiferru è il più grande edificio vulcanico presente in Sardegna. Il massiccio è compreso tra il mare, i pianori basaltici di Suni e Sindia, Abbasanta e Paulilatino ed il Campidano di Oristano. L’area occupata dal massiccio forma una grande ellisse con asse maggiore disposto secondo nord-sud ad occupare quasi un quarto del settore occidentale dell’isola (Pira e Sistu, 2002:187).

La storia del Montiferru è antichissima, i primi insediamenti umani risalgono al Paleolitico inferiore (450.000-150.000 a.C.) anche se bisogna aspettare il Paleolitico recente (3.500-2.700 a.C.) per trovare le prime forme di insediamento stabili. Le costruzioni più antiche sembrerebbero essere le Domus de jana, ovvero delle concavità scavate nella roccia adibite a sepolcri, ove risiederebbero



**Figura 27 Santa Caterina di Pittinurri, Montiferru**

contraddistingue non soltanto per le testimonianze archeologiche come il pozzo sacro di Santa Cristina (esempio significativo di architettura religiosa nuragica nell'isola), ma anche per la sua intensa attività culturale che trova spazio nei programmi di prosa, danza e musica proposti dal Teatro Grazia Deledda.

secondo la fantasia popolare le fate (janas) che venivano tramutate in pietra. Tra le domus di un certo interesse ricordiamo quelle di Serruggiu (Cuglieri) e San Marco (Tresnuraghes). Risalgono invece al periodo megalitico (2.000-1.700 a.C.) il dolmen di Monte Laccana (Cuglieri) e i menhir in territorio di Tresnuraghes.

Tra i centri che sorgono nel territorio del Montiferru il paese di Paulilatino si

Il montiferru è il massiccio vulcanico più ricco di sorgenti e corsi d'acqua, il che, unito alla natura basaltica dei suoi suoli contribuisce a fornire pascoli verdi tutto l'anno. Il complesso vulcanico, spento da più di 1 milione di anni, era caratterizzato da eruzioni la cui lava nell'incedere finì per creare nuove terre sia a Est, con il vasto altopiano di Abbasanta, caratterizzato da terreni basaltici, sia a Ovest fino alla fascia costiera. Le altitudini passano da 261 a 1.050 sul livello del mare. La sua punta più alta, denominata Monte Urtigu giunge ad una altitudine di 1.050 metri. Il massiccio del Montiferru ha un'estensione di circa 700 Km<sup>2</sup>.

Secondo osservazioni basate sull'area di territorio di origine basaltica intorno al massiccio, il vulcano doveva raggiungere un'altezza di circa 1600-1700 metri s.l.m..



**Figura 28 Monte di Seneghe, alberi secolari**

La successiva erosione degli agenti atmosferici ha ulteriormente contribuito a trasportare le rocce a fondovalle in un raggio di circa 15 km.

Un territorio così vario ha permesso la formazione di diversi microclimi che hanno saputo conservare nei secoli un'estrema eterogeneità del manto vegetale che non sfugge anche agli occhi del visitatore più distratto. Il patrimonio boschivo del Montiferru è caratterizzato in gran parte dal leccio, che dalla zona costiera si diffonde soprattutto lungo il versante nord occidentale del monte, ma anche dalla roverella che troviamo invece nel versante nord-orientale. Altri alberi degni di nota sono l'acero minore, e l'agrifoglio diffuso nelle zone più in ombra del monte, ma anche la quercia da sughero e l'olivastro che troviamo nel versante orientale e meridionale del massiccio e il tasso riscontrabile in modo particolare nei pressi di Santu Lussurgiu. Non bisogna inoltre dimenticare la straordinaria macchia mediterranea con piante come il cisto, la lavanda, il corbezzolo, l'erica, il biancospino e alcune specie medicinali come malva, sambuco, belladonna, stramonio, scilla, che assieme ad alcune specie aromatiche come il timo, l'elicriso, la lavanda, la ginestra e la rosa canina, e ai cespugli di peonie e orchidee spontanee formano un'armonia di colori e di profumi che caratterizza tutta l'area. Per quanto riguarda la sua fauna, nel Montiferru, ma il fenomeno può essere esteso a tutta la Sardegna, sono presenti specie faunistiche con tratti caratteristici singolari che le contraddistinguono dal resto dell'Italia. Troviamo quindi animali come il muflone ormai in via di estinzione, il cervo sardo, la volpe dalla lunga coda, la donnola, il gatto selvatico un tempo molto diffuso ma ormai ridotto a pochissimi esemplari, la lepre sarda che si avvia a divenire specie protetta. Tra i volatili troviamo lo splendido grifone reintrodotta nel Montiferru con 25 esemplari e la pernice sarda, la cui peculiarità consiste nel prediligere gli spostamenti sul terreno piuttosto che il volo. Non vanno trascurati la ghiandaia dal variopinto piumaggio, il gruccione, il picchio rosso, l'upupa dalla cresta gialla a ventaglio. Resta sovrano incontrastato del Montiferru il cinghiale, di taglia più piccola rispetto a quello presente nel resto d'Italia, questo animale è solito muoversi nella macchia mediterranea in piccoli gruppi.

#### **3.4.1.1 L'insediamento e i paesi**

Particolarità del Montiferru, ma anche in questo caso di tutto il territorio regionale è l'insediamento abitativo, essenzialmente la vita si è storicamente concertata nei paesi lasciando una campagna vuota di case. L'allevamento e la pastorizia, praticata esclusivamente allo stato brado non necessitavano infatti di edifici nell'agro, ma spesso i pastori e allevatori costruivano gli ovili, luoghi dove tenevano il minimo indispensabile. Il sistema insediativo che dal 1600 agli anni Cinquanta del nostro secolo si è consolidato, è caratterizzato in residenza accentrata in piccoli nuclei urbani con la mancanza quasi assoluta dell'habitat disperso. Una fitta maglia di strade mette in collegamento ciascun villaggio con quelli ad esso vicini e tutti con la città, senza che vi sia alcuna gerarchia se non quella dettata dalla distanza. Ne consegue un sistema territoriale di paesi equipollenti, ciascuno dei quali è accorpato attorno al proprio nucleo centrale, circoscritto da limiti naturali che fungono da difesa, primo fra tutti l'acqua. Il rapporto con l'acqua è il carattere dominante dell'insediamento urbano, che si struttura in modo da utilizzare la risorsa idrica e sfruttare, allo stesso tempo, la difesa



**Figura 29** La strada che conduce a Seneghe

naturale passiva realizzata dalle presenza di paludi e acquitrini nel suo intorno e talvolta persino all'interno di rioni abitati. Per chiunque non conoscesse bene il territorio, addentrarvisi significava affrontare un rischio che veniva preferibilmente evitato. Oggi è ancora pressoché leggibile ovunque il tessuto storico dell'insediamento, formato dall'aggregazione seriale di tipologie a corte retrostante, caratterizzate dalla grande dimensione con case di 25 o 30 metri di fronte a Cabras, Nurachi e negli altri paesi che delimitano il Sinis.

La proprietà fondiaria è generalmente frammentata in tre appezzamenti collocati a diverse altitudini e con almeno uno che si distingueva per la presenza dell'acqua. La necessità della suddivisione aziendale era e continua ad essere data dalla pratica della transumanza e dalla necessità di garantirsi adeguate quantità di foraggio durante i mesi estivi.

La dispersione della proprietà fondiaria, questo tratto che così fortemente ha segnato ancora segna l'organizzazione produttiva agro-pastorale dell'isola, sembra trovare qui, più che altrove, una giustificazione logica, dato che non solo la produzione di beni agricoli richiedeva la disponibilità di terre di qualità varie, ma anche l'allevamento doveva poter contare sulla combinazione articolata di risorse distribuite tra il monte, la collina e la marina. Il pregio di una proprietà consisteva proprio nell'avere terreni vicino al mare, e terreni in collina e in montagna (Murru Corrigan 1991:49).

Il sistema del Montiferru si caratterizzerà nei decenni successivi e fino agli anni cinquanta del novecento per il rafforzarsi di una peculiare articolazione della struttura sociale ed economica intorno all'allevamento bovino e a quello ovino, nella quale per lungo tempo il primo prevarrà per reddito, capacità di produrre e controllo della terra (Sistu 2001:345).

### 3.4.2 Il Barigadu

Il Barigadu è posto sul versante sinistro della Valle del Tirso e si affaccia sul Lago Omodeo, in una



zona estremamente ricca sia dal punto di vista naturalistico che storico. Il territorio è inclinato verso il fiume, con numerose colline e profonde valli che incorniciano diversi corsi d'acqua. Alla dolcezza del piano e delle basse colline si oppone l'asprezza dei punti più alti come il Monte Grighine, uno dei rilievi più importanti dell'oristanese. La costruzione della diga di Santa Chiara (1918-1924) ha dato

Figura 30

origine al Lago Omodeo (Figura 30), uno dei più grandi laghi artificiali d'Europa (GAL MBS, 2009).

Nei periodi di secca nella vallata emergono nuraghi millenari e alberi pietrificati altrimenti sommersi dallo specchio d'acqua. Il Barigadu è composto da nove paesi, il nucleo più grande è rappresentato da Samugheo con 3.565 abitanti, famoso nel resto dell'isola per le sue produzioni tessili (box)

<b>BARIGADU</b>	<b>POPOLAZIONE (AB.)</b>	<b>SUPERFICIE (HA)</b>
ABBASANTA	2.827	3.985
ARDAULI	1.194	2.055
ALLAI	439	2.738
BUSACHI	1.691	5.930
FORDONGIANUS	1.072	3.940
NEONELI	806	4.800
NUGHEDU SANTA VITTORIA	608	2.856
SAMUGHEO	3.565	8.127
ULA' TIRSO	658	1.876
<b>TOTALE</b>	<b>12.860</b>	<b>34.431</b>

Barigadu significa *varcato*, *al di là del* sottintendosi "Tirso", il fiume più lungo della Sardegna. Il suo paesaggio è composto da una vasta distesa pianeggiante arricchita da una serie di colline. Vi sono aree di grande importanza naturalistica, come l'oasi faunistica di Assai e del Monte Santa Vittoria, tra Neoneli e Nughedu o il Monte Grighine tra Allai e Fordongianus.

In tutto il territorio si possono ritrovare i tipici esemplari della macchia mediterranea quali il leccio, la sughera, il lentisco, ma anche il mirto e il corbezzolo; il Barigadu è inoltre rifugio per tanti animali selvatici come la lepre, la volpe, la donnola, la martora, il gatto selvatico, il daino, il cervo, il cinghiale, oltre a diverse specie di volatili come la pernice, il falco, la tortora.

Busachi era, con Neoneli, l'antica capitale della curatoria e nel suo centro storico si trova oggi il museo del Lino e del Costume. L'altra capitale, Neoneli, è oggi famoso anche per il coro polifonico tradizionale (coro a tenores) recentemente arrivato alla ribalta nella musica nazionale.

La cucina locale è poi impreziosita da sapori tradizionali, con antiche ricette rese speciali, come su *pane pintau*, il pane di semola su cui vengono riprodotte alcune figure, o su *pane cun gerdas* condito con i ciccioli di maiale; esclusivo è su *succu* di Busachi, a base di pasta preparata in casa, cotta nel brodo di carne e condita con formaggio e zafferano.

A Fordongianus, disposte su vari livelli, sgorgano le antiche "Aquae Ypsitanae" composte da due stabilimenti: in uno di questi è ancora conservata una piscina rettangolare con acqua che raggiunge una temperatura di circa 54 gradi. I resti delle antiche terme avvolti dal vapore contribuiscono a rendere lo scenario particolarmente affascinante.

---

### Samugheo

Samugheo è assieme a Mogoro il maggiore centro di produzione tessile artigiana sarda, diventato pochi anni fa "distretto tessile" riconosciuto sia dalla regione sia dall'Istat. Il 60% dell'attività economica del paese gira intorno alla tessitura, i cui prodotti sono venduti non solo in Italia, ma anche all'estero, specialmente negli Stati Uniti e in Germania. Tradizionalmente, l'economia di Samugheo non si basava, a differenza dei paesi limitrofi, sulla pastorizia e sull'agricoltura, dato che a queste due attività si affiancava l'artigianato del tappeto. Diverse le tecniche di produzione ancora attuali, che danno l'idea della varietà creativa. Ricca anche la tipologia ornamentale: geometrica, floreale, vegetale, faunistica e simbolico-magica. L'esperienza maturata all'interno del distretto del tappeto di Samugheo, con la definizione e l'attuazione del marchio di origine e qualità delle produzioni, ha fatto emergere con evidenza la necessità di una struttura di supporto alle aziende tessili, siano esse di tipo artigianale o industriale, comprendenti l'abbigliamento e le confezioni in maglia, la biancheria per la casa e i tappeti, la biancheria intima e l'abbigliamento mare, la filatura e la preparazione di fibre tessili

DISET, 2009  
[http://diset.palazzochigi.it/web/guest/home/mappa\\_interattiva/scheda\\_regione/scheda\\_provincia?loc=it\\_IT&regione=200&provincia=95](http://diset.palazzochigi.it/web/guest/home/mappa_interattiva/scheda_regione/scheda_provincia?loc=it_IT&regione=200&provincia=95)



COMUNI	Funzioni amministrative (urgenze e vità) SEDI	BENI CULTURALI						SITI DI INTERESSE AMBIENTALE				STRUTTURE E ORGANISMI DI AGGREGAZIONE SOCIALE E DI FRUIZIONE DEI BENI				STRUTTURE RICETTIVE E PRODUZIONI TIPICHE				MANIFESTAZIONI ED EVENTI			INFRASTRUTTURE E SERVIZI									
		Pat. nuragici e nuragici	Funicolo Punici	Romani	Testimonianze di età medioevale	Torri, Castelli e Ville	Chiese Urbane e Campestri	Cose di pregio	Monumenti naturali	Beni Idrici	Paesaggi e boschi	Zone SIC e ZPS	Musei e siti archeologici	Ass. Culturali e Volontariato	Biblioteche	Scuole	Servizi Turistici e Pro Loco	Alberghi e Camping	Agriturismo e B & B	Ristoranti, pizzerie e trattorie	Produzioni artistiche e artigianali	Segna	Feste religiose	Eventi culturali	Eventi a tema	Ospedali, ambulatori e guardia medica	Centri aggregazione sociale	Scuolabus e mezzi di trasporto pubblico	Noleggiatori e trasportatori privati	Strutture sportive	Piani Insediamenti Produttivi	Area Ind. Attrezzate
Abbasanta	DS CC	●		●	●		●		●		●	CV	●	M	●		●	●	●						Gm	●	●	●	●	●		●
Allai		●		●	●		●	●	●			C	●				●	●	●						Gm		●	●	●	●		●
Ardauli	DS CC	●		●	●		●	●	●			C	●	M	●		●	●	●						Gm		●	●	●	●		●
Bonarcado	CC	●		●	●		●	●	●			CV	●	M	●	●		●	●	●							●	●	●	●		●
Busachi	DS CC	●		●	●		●	●	●		●	C	●	M	●			●	●	●					Gm		●	●	●	●		●
Cuglieri	DS CC	●	●	●	●		●	●	●		●	C	●	S	●	●	●	●	●						Gm	●	●	●	●	●		●
Fordongianus	CC	●		●	●		●	●	●		●	C	●	M	●		●	●	●						Gm		●	●	●	●		●
Neoneli	CF CC	●	●	●	●		●	●	●		●	CV	●	E	●		●	●	●							●	●	●	●		●	
Paulilatino	CC	●		●	●		●	●	●		●	CV	●	M	●		●	●	●							●	●	●	●		●	
Samugheo	DS CC	●		●	●		●	●	●		●	CV	●	S	●	●	●	●	●						Gm		●	●	●	●		●
Sanfu Lussurgiu	DS CC	●		●	●		●	●	●		●	CV	●	M	●	●	●	●	●						Gm	●	●	●	●		●	
Scano	CC	●					●	●	●			CV	●	M	●		●	●	●							●	●	●	●		●	
Sedilo	CC I	●			●		●	●	●			C	●	M	●			●	●						Gm	●	●	●	●		●	
Seneghe	CC CF	●			●		●	●	●		●	C	●	M	●			●	●						Gm	●	●	●	●		●	
Ula Tirso		●		●	●		●	●	●			C	●	E	●		●	●	●							●	●	●	●		●	

Funzioni amministrative: corpo Forestale (CF), Comunità Montana (CM), Distretto scolastico (DS), Carabinieri (CC), Ufficio collocamento (UC), Informagiovani (I).

Strutture sportive: Palestra, piscina, campi sportivi, spazi

- Chiesa Urbana
- Chiesa Urbana e chiesa campestre
- Pro Loco
- Servizi turistici e pro loco

C = Associazione culturale

V = Associazione di volontariato

Gm = Guardia medica

Scuola materna (m), scuola elementare (E), scuola media (M) Scuola media superiore (S)

Manifestazioni ed eventi

- Primavera
- Estate
- Autunno
- Inverno

## Le regioni storico geografiche della Sardegna

L'origine delle regioni storico geografiche della Sardegna, che non hanno carattere amministrativo e di cui oggi i confini sono spesso confusi, sono da rintracciare nel periodo della Sardegna Giudiciale (IX -XV secolo). Tra il IX ed il XII secolo la Sardegna era divisa in 4 Giudicati autonomi: di Arborea, di Cagliari, di Gallura e di Torres o di Logudoro. Il Giudice (Judike)

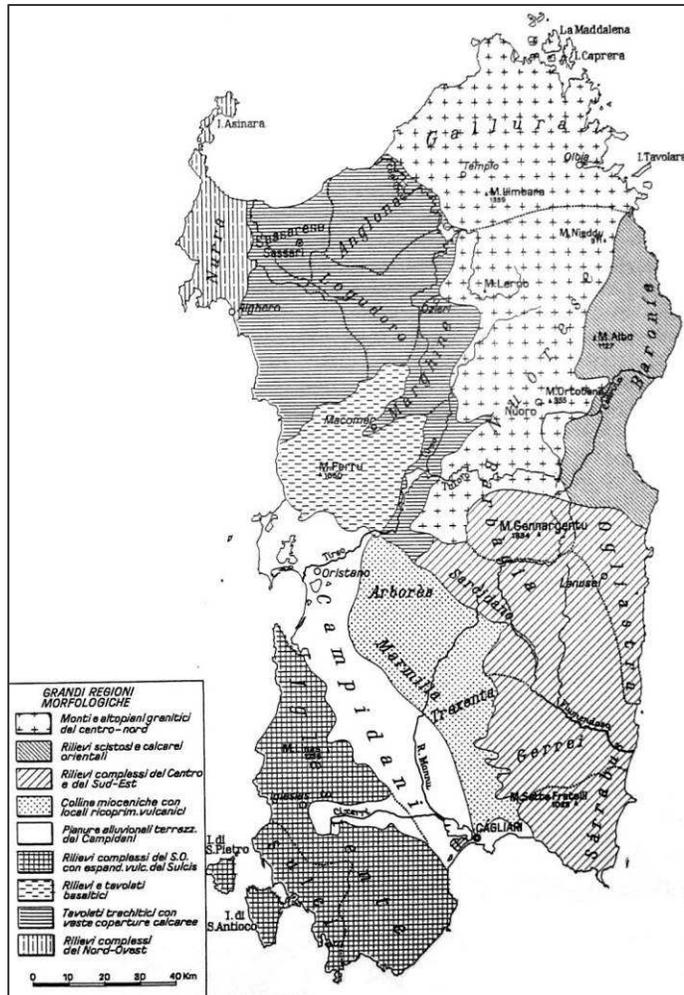


Figura 31 - Le Regioni morfologiche della Sardegna  
 Fornt: Mori (1975)

geograficamente meno caratterizzate, ma caddero in disuso anche i nomi che le identificavano. Fra i nomi regionali dei distretti territoriali minori del periodo giudiciale, certi sono sopravvissuti inglobando aree appartenenti a curatorie limitrofe, alcuni hanno mutato dizione, altri infine hanno continuato ad indicare le medesime aree (Terrosu Asole, 1980, 1982). In quanto creazioni storiche, come annota il Mori (1975) pur se con basi naturali, queste regioni hanno spesso mutato con il tempo i loro confini in modo da comprendere talvolta sotto un unico nome regionale non più la sola regione naturale iniziale, ma anche parti considerevoli di alcune regioni vicine o loro tratti, là dove limiti fisici sono incerti. Ciò spiega la difficoltà di tracciare i loro confini e se mai limitatamente ad un solo momento storico, anche il fatto che spesso regioni storiche non coincidono con le regioni naturali e viceversa. Nell'uso comune sono sopravvissuti una trentina di nominativi che identificano altrettante zone storico-geografiche dell'Isola, cioè quelle meglio caratterizzate dai fattori geografici (Ghiani Moi, 1964; Mori, 1975; Day, 1987), questi sono: Gallura, Anglona, Nurra, Logudoro, Baronia, Meilogu, Marghine, Montiferru, Barigadu, Sinis, Goceano, Mandrolisai, Ogliastra, Arborea, Sarcidano, Marmilla, Trexenta, Parteolla, Gerrei, Campidano, Sarrabus, Cixerri, Iglesiente, Sulcis.

era la suprema autorità militare e civile del rispettivo Giudicato (rennu o logu). Il Giudice governava e legiferava con l'assistenza di un'assemblea (corona de logu) costituita dai rappresentanti dei centri abitati (villas) che formavano il Giudicato. Ogni Giudicato era suddiviso in distretti territoriali minori (curatorias), ciascuno dei quali comprendeva diversi villaggi (villas), a loro volta rette da un "majore de villa" nominato annualmente dal Giudice o dal "curatore", ufficiale regio che sovrintendeva alle attività amministrative ed all'esercizio della giustizia nella "curatoria" in nome del Giudice (Besta, 1908-1909). Questo tipo di sistema governativo rimase inalterato sino alla caduta del rispettivo Giudicato: nel 1256 terminò il Giudicato di Cagliari, nel 1259 quello di Torres, nel 1296 quello di Gallura e nel 1410 ebbe fine il Giudicato di Arborea (Caocci, 1985). In questo periodo, l'unico in cui l'isola ebbe indipendenza politica e amministrativa, il territorio venne suddiviso in una sessantina di distretti territoriali minori, *curatoria*, (Besta, 1908-1909; Mori, 1975; Casula, 1980; Day, 1982, 1987) che rispettavano sia l'ambiente fisico sia quello umano (Terrosu Asole, 1982) (Figura 18). Ma alcuni nomi hanno origine ancor più remota e vengono fatti risalire all'epoca preromana, altri di epoca romana e alcuni di età medievale altri di epoca relativamente recente (Mori, 1975:209). Durante le dominazioni successive: catalano-aragonese (1323-1478), spagnola (1479-1714), austriaca (1714-1720), piemontese (1720-1861) (Caocci, 1985), l'Isola fu smembrata in numerosi feudi che non tenevano conto della costituzione geografica del territorio e delle esigenze della popolazione. Pertanto, con la scomparsa della forma

politica ed organizzativa del territorio in vigore nel periodo giudiciale, si perse non solo la concezione di molte regioni naturali, soprattutto di quelle



Figura 32 - Le regioni storico-geografiche della Sardegna

### 3.5 Andalusia

L'Andalusia è una delle diciassette Comunità autonome della Spagna. Il capoluogo è Siviglia che, insieme a Cordoba, Málaga e Granada, è una delle mete grandi mete turistiche europee grazie ai suoi monumenti di arte islamica. Confina a ovest col Portogallo (distretti di Beja e Faro), a nord con

l'Estremadura e Castiglia-La Mancia, a est col mar Mediterraneo e Comunità Autonoma di Murcia, a sud col Mar di Alboran, al suo interno ha la colonia inglese di Gibilterra. Fino al 14 marzo 1995 dipendevano amministrativamente dall'Andalusia le città di Ceuta e Melilla, ora città autonome. Con una superficie di 87.599 Km<sup>2</sup>, è la seconda Comunità Autonoma della Spagna e la quarta regione europea (NUTS) per estensione. Al 2007 contava una popolazione di 8.059.000 abitanti (IEA, 2009). La sua grande estensione condiziona e spiega la grande diversità di caratteri fisici e naturali



Figura 33 Le regioni della Spagna

che ospita (Figura 33). I suoi confini amministrativi sono divisi in otto province: L'Andalusia è divisa in 8 province:

- Almería - 635.850 abitanti, 102 comuni
- Cádiz - 1.180.817 abitanti, 102 comuni
- Cordoba - 788.287 abitanti, 75 comuni
- Granada - 876.184 abitanti, 168 comuni
- Huelva - 492.174 abitanti, 79 comuni
- Jaén - 662.751 abitanti, 97 comuni
- Málaga - 1.491.287 abitanti, 100 comuni
- Siviglia - 1.835.077 abitanti, 105 comuni

Dal punto di vista geo-morfologico la regione si divide in quattro grandi unità: la Valle del Guadalquivir; il Litorale; il Sistema Bético e la Sierra Morena. Le differenze fisiche che incontriamo in questi grandi blocchi spiegano nella maggior parte di casi il differente andamento demografico e le vicende

economiche. Dal punto di vista demografico con i suoi 8.059.000 di abitanti è la Comunità Autonoma più popolata della Spagna (18% della popolazione spagnola e l'1,7% della comunitaria dell'UE25).



Figura 34 - Mappa fisica della Comunità Autonoma dell'Andalusia



Figura 35 Le provincie dell'Andalsia

### 3.5.1 Il territorio regionale: una regione intermedia

La densità media della popolazione in Andalusia è pari a 85,6 abitanti/Km<sup>2</sup>, molto simile alla media nazionale, pari a 83 abitanti/Km<sup>2</sup>, ma discretamente bassa se paragonata alla media comunitaria che varia tra i 121,1 e i 114 abitanti/Km<sup>2</sup>, rispettivamente per la UE-15 e la UE-25 (PSR Andalusia, 2007 - 2013). Anche in questo caso, così come già osservato per la Regione Autonoma della Sardegna (Tab.1), ci troviamo quindi ad una regione prevalentemente rurale dove i nuclei popolati con una densità di popolazione superiore ai 150 abitanti/km<sup>2</sup> (secondo la già descritta catalogazione dell'OCSE), si riducono ai capoluoghi di provincia e i municipi localizzati lungo le coste.

In maniera complessiva, con una percentuale del 33,2% di residenza della popolazione in area rurale, l'Andalusia si classifica come Regione Intermedia. A livello provinciale soltanto le province di Jaén e Cordoba sono classificate come 'prevalentemente rurali' mentre le restanti 6 province sono classificate come 'regioni intermedie'.

A prescindere dalla classificazione OCSE, si può osservare come la popolazione in Andalusia si distribuisce in maniera piuttosto omogenea e che non esistono regioni urbane. Il 23,5% dei comuni andalusi hanno una popolazione compresa tra i 5.000 e i 20.000 abitanti, a differenza di quanto accade a livello nazionale in cui l'11% dei comuni totali ricade in questo intervallo.

Per quanto riguarda l'occupazione, il settore dei servizi, così come in Sardegna, è quello che possiede il maggior numero di attivi, il 63% del totale (2004). Nel 1997 l'agricoltura si trovava al secondo posto in termini di occupati con il 15% degli attivi. Con la rapida espansione del settore della costruzione nel 2004, il settore agricolo è passato ad occupare il terzo posto con il 12% degli attivi (PSL 2007-2013 Andalusia). Questo dato è esplicativo del peso che l'agricoltura riveste all'interno della regione, infatti se confrontiamo il dato con la media nazionale spagnola vediamo che è molto simile al dato rilevato per la Sardegna: il 6%. Il settore industriale è quello che conta il minor numero di attivi, il 10%, contro il 18% della media nazionale. Il peso della attività agricola è ancor più marcato dal fatto che gli attivi in agricoltura rappresentano il 32,4% degli attivi del settore agricolo a livello nazionale.

Per quanto riguarda la produzione agricola l'Andalusia detiene il 25,5% di quella spagnola, valore indicativo dell'importanza che il settore agrario riveste nella regione.

La dimensione media delle aziende agricole è di 17,3 ha, leggermente inferiore alla media spagnola (22,1 ha). Il 85-90% delle aziende si dedicano all'agricoltura, il restante all'allevamento. All'interno della dimensione media esistono però situazioni molto varie:

- circa il 61% delle aziende hanno una SAU inferiore a 5 ettari

- circa il 34% hanno una SAU compresa tra i 5 e i 50 ettari
- Un 6% de hanno una SAU superiore ai 50 ettari

Dal 1997 ad oggi si registra un lieve aumento della percentuale delle piccole aziende con una SAU inferiore ai 5 ettari.

### 3.5.2 Produzioni tipiche certificate: Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche

L'Andalusia possiede un numero un totale di 45 produzioni certificate tra DOP e IGP e vini con certificazioni di qualità.

Nell'Alpujarra granadina, area oggetto della presente ricerca, ne troviamo due: la IGP del Jamon de Trevelez e il vino de la Tierra Contraviesa Alpujarra, i casi studio sono trattati rispettivamente nei capitoli 4 e 5.

Tabella 11 Fonte : MAPA, 2009. Online al <http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/Denominacion/resultado.asp>

PRODOTTO	CONSEJO REGULADOR	TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Alfajor De Medina Sidonia	Consejo Regulador De La Indicación Geográfica Protegida "Alfajor De Medina Sidonia"	Productos De Panadería, Pastelería Y Repostería
Antequera	Consejo Regulador De La D.O.P. "Antequera"	Aceites De Oliva Virgen
Aena	Consejo Regulador De La D.O.P. "Baena"	Aceites De Oliva Virgen
Bailén		Vinos De La Tierra
Brandy De Jerez	Consejo Regulador De La D.E. "Brandy De Jerez"	Bebidas Espirituosas
Caballa De Andalucía	Consejo Regulador De Las Indicaciones Geográficas Protegidas "Caballa De Andalucía" Y "Melva De Andalucía"	Pescados, Moluscos Y Crustáceos
Cádiz		Vinos De La Tierra
Campiñas De Jaén	Consejo Regulador De La DOP "Campiñas De Jaén"	Aceites De Oliva Virgen
Carne De Ávila	Consejo Regulador De La I.G.P. "Carne De Ávila"	Carnes Frescas
Chirimoya De La Costa Tropical De Granada-Málaga	Consejo Regulador De La D.O.P. "Chirimoya De La Costa Tropicas De Granada-Málaga"	Frutas
Condado De Huelva	Consejo Regulador De La D.O. "Condado De Huelva"	Vinos Con Denominacion (V.C.P.R.D)
Contraviesa-Alpujarra		Vinos De La Tierra
Córdoba		Vinos De La Tierra
Desierto De Almería		Vinos De La Tierra
Espárragos De Huétor-Tájar	Consejo Regulador De La I.G.P. "Espárragos De Huétor-Tájar"	Hortalizas
Estepa	Consejo Regulador De La D.O.P. "Aceite De Estepa"	Aceites De Oliva Virgen
Granada Sur-Oeste		Vinos De La Tierra
Guijuelo	Consejo Regulador De La D.O.P. "Guijuelo"	Jamones
Amón De Huelva	Consejo Regulador De La D.O.P. "Jamón De Huelva"	Jamones
Món De Trevélez	Consejo Regulador De La Denominación Específica "Jamón De Trevélez"	Jamones
Jerez-Xeres-Sherry Y Manzanilla Sanlúcar De Barrameda	Consejo Regulador De Las Dd.Oo. "Jerez-Xeres-Sherry Y Manzanilla Sanlúcar De Barrameda"	Vinos Con Denominacion (V.C.P.R.D)
Laujar-Alpujarra		Vinos De La Tierra
Los Palacios		Vinos De La Tierra
Los Pedroches	Consejo Regulador De La D.O.P "Los Pedroches"	Jamones
Málaga	Consejo Regulador De Las Dd.Oo. "Málaga" Y "Sierras De Málaga"	Vinos Con Denominacion

		(V.C.P.R.D)
Melva De Andalucía	Consejo Regulador De Las Indicaciones Geográficas Protegidas "Caballa De Andalucía" Y "Melva De Andalucía"	Pescados, Moluscos Y Crustáceos
Miel De Granada	Consejo Regulador De La D.O.P. "Miel De Granada"	Mieles
Montes De Granada	Consejo Regulador De La D.O.P. "Montes De Granada"	Aceites De Oliva Virgen
Montilla-Moriles	Consejo Regulador De La D.O. "Montilla-Moriles"	Vinos Con Denominacion (V.C.P.R.D)
Montoro-Adamuz		Aceites De Oliva Virgen
Norte De Granada		Vinos De La Tierra
Pasas De Málaga	Consejo Regulador De La D.O.P. "Pasas De Málaga"	Frutas
Poniente De Granada	Consejo Regulador De La D.O.P. "Poniente De Granada"	Aceites De Oliva Virgen
Priego De Córdoba	Consejo Regulador De La D.O.P. "Priego De Córdoba"	Aceites De Oliva Virgen
Ribera Del Andarax		Vinos De La Tierra
Sierra De Cádiz	Consejo Regulador De La D.O.P. "Sierra De Cádiz"	Aceites De Oliva Virgen
Sierra De Cazorla	Consejo Regulador De La D.O.P. "Sierra De Cazorla"	Aceites De Oliva Virgen
Sierra De Segura	Consejo Regulador De La D.O.P. "Sierra De Segura"	Aceites De Oliva Virgen
Sierra Mágina	Consejo Regulador De La D.O.P. "Sierra Mágina"	Aceites De Oliva Virgen
Sierra Norte De Sevilla		Vinos De La Tierra
Sierra Sur De Jaén		Vinos De La Tierra
Sierras De Málaga	Consejo Regulador De Las Dd.Oo. "Málaga" Y "Sierras De Málaga"	Vinos Con Denominacion (V.C.P.R.D)
Tomate La Cañada-Níjar	Consejo Regulador De La Denominación Especifica "Tomate La Cañada-Níjar"	Hortalizas
Vinagre De Jerez	Consejo Regulador De La D.O. "Vinagre De Jerez"	Otros Productos Vitivinícolas
Vinagre Del Condado De Huelva	Consejo Regulador De La D.O. "Vinagre Del Condado De Huelva"	Otros Productos Vitivinícolas

### 3.5.3 Zone svantaggiate europee

In Andalusia, il 70% della SAU si trova in zone classificate come svantaggiate, il 38% della SAU andalusa è inclusa nella categoria 'zone svantaggiate di montagna', seguita dalla classificazione 'altre aree svantaggiate' con un 28%. In Spagna è maggiore la percentuale di SAU catalogata come zona svantaggiata (81%), con il criterio di 'altre zone svantaggiate' che raggiunge un 46% della SAU spagnola. Questo valore sembra suggerire un maggiore rischio di spopolamento a livello nazionale rispetto quello andaluso, che invece possiede una condizione maggiore di 'zone di montagna' (32% della SAU spagnola e 38% di quella andalusa), con incidenza particolare nell'Andalusia orientale (PSR 2007-2013 Andalusia).

### 3.6 La Alpujarra Granadina, Andalusia sud-orientale, Spagna

La Alpujarra, o Alpujarras come viene chiamata da alcuni, comprende due province, quella di Granada e quella di Almeria. Per quando riguarda questo studio si è presa in considerazione la parte che ricade sotto la provincia di Granada. Nella mappa che segue vediamo le due province di Granada e Almeria e i la porzione dell'Alpujarra che ricade nei due confini amministrativi (in verde la provincia di Granada, in giallo la provincia di Almeria).

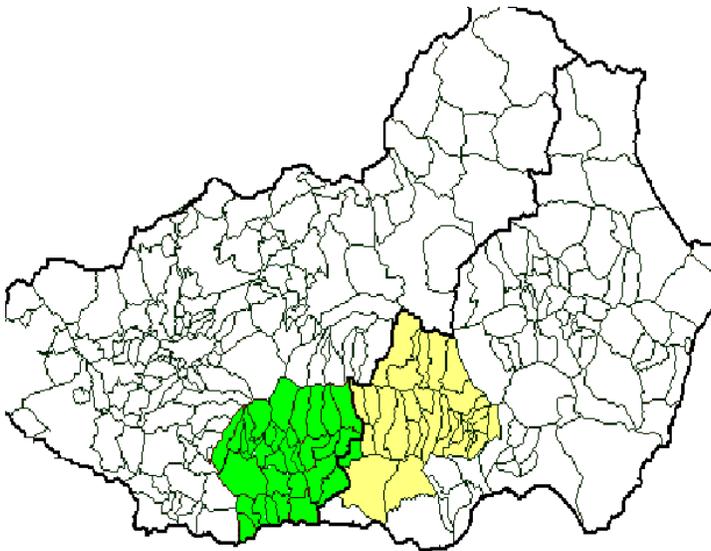


Figura 36 I Municipi che compongono la Alpujarra Granadina (in verde) e almeriense ( in giallo),

Sul significato del suo nome e sulla sua origine esistono molte teorie discordanti (box.1). Nell'ambito della presente ricerca si è scelto la denominazione Alpujarra, in quanto è il modo generalmente i suoi abitanti la chiamano.

La Alpujarra granadina, situata nell'Andalusia sud-orientale, nella provincia di Granada, ha una popolazione totale di 35.727 abitanti in una superficie di 915 Km<sup>2</sup> distribuiti in 32 comuni con una densità abitativa di 39 ab/km<sup>2</sup>; è caratterizzata da altitudini dissimili che partono praticamente dal livello del mare per raggiungere a Trevélez i 1476 metri sopra il livello del mare.

**Cuál es la etimología de la palabra Alpujarra? -¿Se debe decir La Alpujarra, o Las Alpujarras?**

Discordes andan historiadores y orientalistas acerca del origen significación de la palabra Alpujarra.

*PRIMERA OPINIÓN. -Según Luis dl Mármol, Alpujarra proviene de la voz árabe abuxarra, que él traduce: la rencillosa, la pendenciera.*

*SEGUNDA OPINIÓN. -D. Miguel Lafuente Alcántara dice lo mismo, como si lo copiara reverentemente, permitiéndose tan sólo traducir indomable en lugar de rencillosa, y conservando lo de pendenciera.*

*Romey y Mr. Sacy, por ejemplo (TERCERA OPINIÓN), se fijan en que Suar-el-Kaici y otros revoltosos de la Andalucía oriental levantaron por las Serranías de Granada algunas fortificaciones llamadas Al-Bordjela, (Castillo de los Aliados), y creen que de este nombre vino a formarse el de Alpujarras.*

*En cambio (CUARTA OPINIÓN), Xerif Aledrix y nuestro insigne Conde aseguran por otro lado que Alpujarra vale tanto como Al-bugscharra, voz árabe que se interpreta Sierra de hierba o de pastos.*

*Finalmente, el ilustrado orientalista y literato de nuestros días, Sr. Simonet, dice (QUINTA OPINIÓN) que no le parece buena ninguna de las traducciones que conoce de Albuxarrat (que, según él, era como verdaderamente llamaban los moros a aquella Serranía), y aventura la idea de si podrá traducirse Alba Sierra, aunque añade modestísimamente a englón seguido que está muy lejos de creer haber acertado más que los otros.*

*Ahora... el que leyere, si alguien me está leyendo, puede escoger, entre esas cinco, la opinión que más le guste o le convenga. Yo no escojo ninguna... por la sencilla razón de que no sé el árabe.*

*Pedro Antonio de Alarcón, (1874)*



nel 2007 gli stranieri residenti nell'Alpujarra granadina rappresentano 11,28% della popolazione totale (SIMA 2008).

Tabella 12

Comuni	Superficie	Altitudine	Numero di nuclei per Municipio	Popolazione totale
Albondón	34,6	895	5	915
Albuñol	63,2	250	6	6.19
Almegíjar	29,5	812	2	412
Alpujarra de la Sierra	69,0	1.11	3	1.17
Bérchules	69,1	1.32	2	852
Bubión	14,9	1.3	1	373
Busquístar	17,8	1.1	1	334
Cádiar	47,0	919	4	1.67
Cáñar	2,0	729	1	4.32
Capileira	56,7	1.44	1	560
Carataunas	4,6	800	1	203
Cástaras	28,2	1.01	2	273
Gualchos	30,7	338	3	2.28
Juviles	15,0	1.26	1	177
Lanjarón	60,7	658	1	3.82
Lobras	16,1	930	2	128
Lújar	37,0	520	2	497
Murtas	71,6	1.17	3	742
Nevada	78,1	1.08	4	1.19
Órgiva	134,0	450	5	5.51
Pampaneira	17,5	1.06	1	322
Polopos	26,7	750	6	1.65
Pórtugos	20,9	1.3	1	408
Rubite	28,6	800	5	441
Soportújar	14,2	940	1	257
Sorvilán	34,5	760	4	659
Taha (La)	25,7	1.3	4	714
Torvizcón	50,9	685	1	799
Trevélez	91,0	1.48	1	835
Turón	55,2	684	1	330
Ugíjar	66,9	559	5	2.6
Válor	59,0	909	3	673

L'Alpujarra è quella che può essere definita una regione naturale. A partire da questa struttura morfologica, la comarca<sup>7</sup> presenta forti eterogeneità interiori. Per quel che riguarda sistemi rurali e limitandosi all'Alpujarra granadina, Calatrava y Morero (1983) distinguono quattro zone differenti: Alpujarra alta occidentale, Alpujarra alta orientale, Lujar-Lanjaron-Orgiva y Contraviesa.

Alla suddivisione in aree geomorfologiche segue una suddivisione anche in termini di produzioni e caratteristiche.

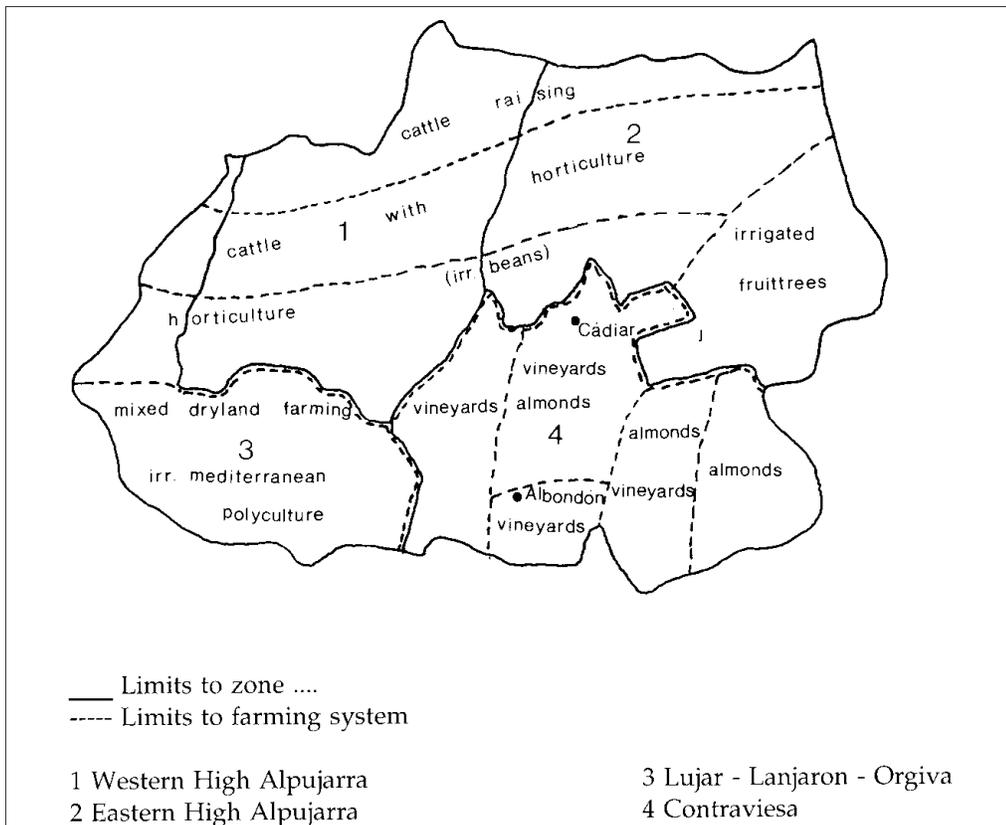


Figura 38 Il policoltivo in Alpujarra - Fonte: Remmers (1994:103)

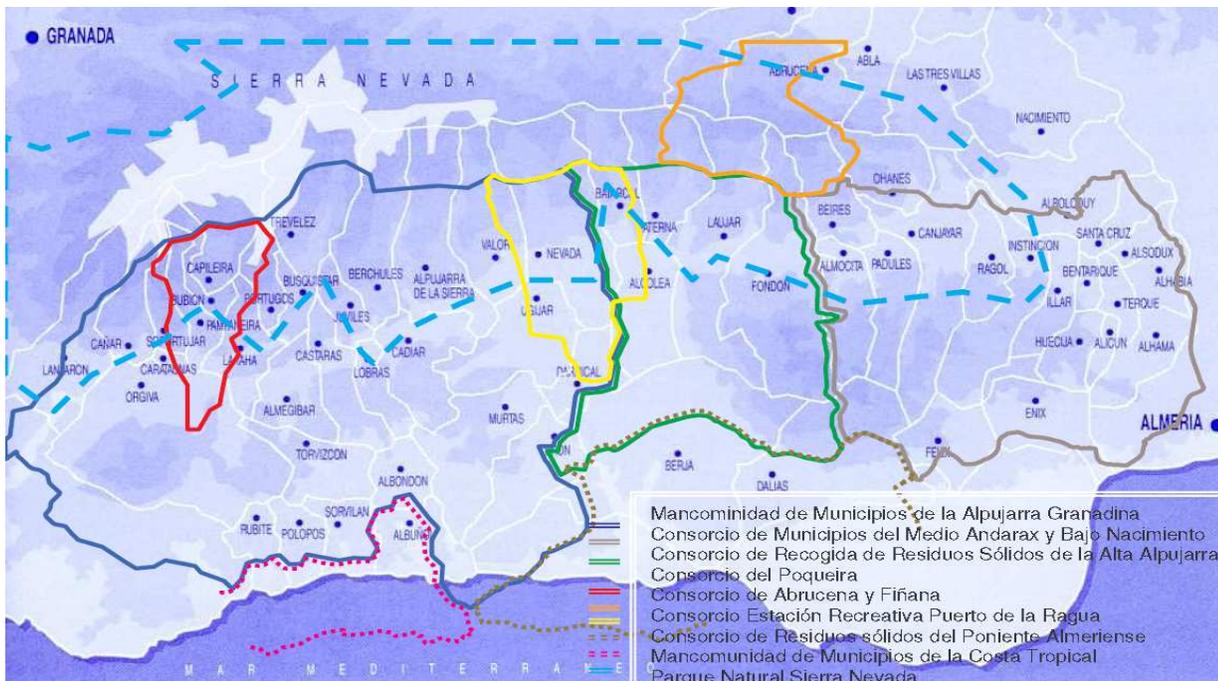


Figura 39



Figura 40 Lalores, filari di vire con filari di mandorlo e fico.

Per comprendere meglio il sistema economico attuale e la crisi del sistema socio-culturale della Alpujarra è indispensabile conoscere l'ambiente, le origini e l'evoluzione dei sistemi agrari della zona, i quali sono molto legati alle origini della società rurale de la Alpujarra e alla genesi del suo sistema economico.

La comarca dell'Alpujarra ha sofferto durante diversi secoli di storia cambi demografici di particolare importanza e questi effetti sono stati studiati a lungo.

I cambi demografici hanno dato luogo alla configurazione dei sistemi agrari. L'agricoltura nell'Alpujarra



Figura 41 Una acequia, eredità del sistema di irrigazione dei mri.

odierna è basata su coltivazioni tradizionali (con un predominio di policulti di montagna o monoculti legnosi, a seconda delle zone) modificati nelle ultime decadi, adattandosi alle conseguenze dell'esodo rurale iniziato alla fine degli anni cinquanta.

Parlare delle caratteristiche demografiche e moderne che presentano oggi i sistemi agrari dell'Alpujarra granadina, implica che si facciano alcune riferimenti al passato e tappe storiche che possono dare delle spiegazioni riguardo la odierna conformazione spaziale.

Gli anni sessanta marcarono una nuova epoca. L'apertura del sistema economico spagnolo conduce un flusso di popolazione dal di fuori della regione.

In alcune altre aree, particolarmente la zona di Barranco de Poqueria, hanno inseguito un modello di sviluppo basato sul turismo rurale come attività economica produttiva come chiave principale del processo.

Generalmente un modello di questo tipo lascia qualche dubbio sulla sostenibilità a medio-lungo termine, per il suo impatto sulle attività agricole che rischiano di scomparire e a livello ambientale. Questo fenomeno di turistificazione a oltranza del sistema economico non è tuttavia generalizzato nella comarca, ma è doveroso affermare che in tutta l'Alpujarra l'agricoltura sta perdendo importanza nell'economia locale.

L'allevamento è esclusivamente d tipo estensivo. Castrava e Navarro hanno mostrato come il livello di benessere degli agricoltori nell'Alpujarra granadina è significativamente inferiore a quello della popolazione della provincia di Granada.

### **3.6.1 Le vicende storiche dell'Alpujarra attraverso la sua popolazione**

#### **3.6.1.1 La Alpujarra dei mori**

A partire dalla conquista araba nel secolo VIII, nella zona incomincia una lenta e profonda trasformazione. Sono famose le descrizioni dell'antico Regno di Granada che si possono leggere nelle



**Figura 42 Il paesaggio tipico dell'Alpujarra**

si stabilisce tra l'uomo, l'attività agricola e l'ambiente. I due aspetti principali che possiamo riconoscere e ricondurre alla dominazione araba sono i seguenti: lo sviluppo del sistema di irrigazione e l'introduzione di nuove tecnologie.

Quando gli arabi si installarono nell'Alpujarra ampliarono e consolidarono nei propri appezzamenti i sistemi di irrigazioni, migliorando e sfruttando i sistemi creati precedentemente dai romani. Si introdussero nuove tecnologie che portarono alla deviazione di corsi d'acqua naturali creando dei sistemi di canalizzazione delle acque. In quel momento le coltivazioni si basavano su terreni irrigati e le superfici non irrigate non rivestivano alcun peso. I cambiamenti più significativi che la attività agricola portò in questi luoghi furono derivati dalle coltivazioni in terreni montani con forte pendenza attraverso la creazione di terrazzamenti che correggevano in maniera importante la pendenza dei versanti e un sistema di irrigazione che assicurava la distribuzione delle acque in tutti i terreni. Queste terrazze non avevano come unico scopo la creazione di superfici piane artificiali, ma allo stesso tempo erano meccanismi di difesa, una sorta di dispositivo di protezione per salvaguardare i coltivi e realizzare la funzione di muri di contenimento contro l'erosione. Questo modello di organizzazione territoriale dei mori permise il mantenimento dell'equilibrio delle pendenze per l'effetto combinato del miglioramento della pendenza e la permanente umidificazione del suolo resa possibile dal sistema di irrigazione.

A fianco a questo modello agricolo vi era la cultura arborea che attraverso la piantumazione di specie differenti portò una ricchezza vegetale e paesaggistica di molto superiore a quella che sarebbe stata conforme alle sue caratteristiche morfologiche e climatiche. Inoltre gli arabi introdussero nuovi coltivi, sconosciuti sino a quel momento come il gelso, il fico, il melograno, il pero, il melo, la pesca e altri.

cronache dei testi classici e che sinteticamente la descrivono come "un paradiso fecondato dall'acqua sempre presente e dal lavoro ingegnoso e incessante dei suoi abitanti" (Vincent, 1980).

La storia agraria dell'Alpujarra, senza dubbio inizia a diventare più prospera con la coltura degli alberi. Lo splendore e la esuberanza che conosce l'Alpujarra alta sotto la cultura araba risponde a diversi fattori, uno soprattutto è la simbiosi che

L'introduzione di questi coltivi unita alla intensificazione del sistema di irrigazione diedero luogo a un complesso e vario sistema agrario. Vite, mandorlo, fico e olivo rappresentavano i coltivi principali. Queste specie si conformarono bene al clima e alla morfologia del territorio e la diffusione del sistema di irrigazione ebbe effetti decisivi nell'incremento della produttività. La comarca dell'Alpujarra toccò il massimo del suo splendore storico con il regno musulmano di Granada e nel secolo XV quando la popolazione probabilmente raggiunse il suo massimo numero, ad anche nel secolo XVI, quando diventò l'ultimo rifugio dei mori granadini e contava approssimativamente 155 nuclei abitativi, nei quali risiedevano circa 65.000 abitanti. Incominciò anche a espandersi l'allevamento ovino e caprino attraverso le pratiche della transumanza.

### **3.6.1.2 La coltivazione del gelso e l'apparizione dell'industria della seta.**

Nel paesaggio del sistema agraria alpurajeño nell'epoca dei mori aveva particolare peso la coltivazione del gelso (*Morus nigro*), che fu introdotto dagli arabi e con il conseguente sviluppo di una industria locale. L'industria e il commercio della seta fu la base economica grandina durante il secolo VI (Garzon M., 1972 - *La industria de la seda en España*). Questa coltura divenne tanto importante e famosa, sino alla conquista cristiana, che la comarca era conosciuta ovunque come *la terra della seta (país del sirgo)*.

Espulsione dei mori e processo di ripopolazione: prima degenerazione dei sistemi agrari

Il sistema agrario risultato della influenza araba iniziò nel XII secolo e si mantenne con qualche leggera modificazione fino alla seconda metà del secolo XVI (1570) quando ha luogo la cacciata dei mori dall'Alpujarra. A partire da questo momento si inizia una lenta evoluzione che durerà più di due secoli e che finirà all'inizio del secolo XIX, quando incomincerà il sistema "evoluto" di produzione agraria alpujarreña (Gonales y Calatrava, 1992). La seconda metà del secolo XVI sarà marcata dal fatto storico che rappresentò il processo di ripopolazione voluto dal Regno di Granada tra la ribellione e successiva espulsione dei mori, che ci permette di parlare di sistema "prima" e "dopo" di mori. Si trattava, in breve, di sostituire i mori con cristiani venuti da altre regioni della penisola. Tanto le peculiarità che definirono questo processo come i suoi risultati si definiscono in genere con il termine di "rottura" (REGLA, 1953, Villegas 1978, Mingon 1982) rispetto all'"equilibrio" nella relazione uomo-sistema agrario che caratterizzò la pretendente tappa culturale dei mori.

La guerra contro i mori terminò nel maggio del 1571. Filippo II promulgò il primo testo fondamentale il 24 Febbraio a cui seguirà un secondo il 22 di maggio del 1571. Il primo annunciava la confisca di tutti i beni dei mori e ordinava la formazione di Apeos speciali dove venivano raccolti tutti i beni dei mori. Nel secondo stabiliva un processo di ripopolazione che terminò nel 1593 con una immagine agraria e umana completamente nuova dell'Alpujarra.

Questo determinò una emorragica perdita di popolazione e un declino economico mai sperimentato prima, in questo periodo la densità abitativa si riduce a meno di 5 abitanti per km<sup>2</sup>. La zona non era

molto attrattiva e, anche per effetto della guerra, molti campi erano stati abbandonati. Tra altri fattori che ostacolarono la ripopolazione ci furono raccolti pessimi a seguito di inverni molto rigidi e primavere alluvionali, epidemie, e altri. Sicuramente uno dei problemi maggiori per l'area fu la provenienza dei nuovi abitanti dell'area. All'inizio del processo di ripopolazione si intendeva attrarre "uomini del nord e del nord-est" e in ogni caso persone che venissero dall'esterno del Regno di Granada. A tal fine si inviarono commissari in Galizia, Asturias e altre parti della penisola alla ricerca di nuovi abitanti. Secondo Villegas (1978) e Bosque (1973) nell'Alpujarra, il 38% provenivano dell'Andalusia, il 25% della Galizia, il 19% di Castilla e Estremadura e il resto provenivano da altre regioni. Da qui possiamo sicuramente apprendere qualcosa di importante sull'origine e conseguente qualità del fattore umano e i cambiamenti che questo ha comportato nel cambio dei sistemi agrari.

I nuovi popolatori venivano dalla pianura ed ignoravano molto della vita in montagna e di come intendessero questa i mori, inoltre risultarono incapaci di adattarsi ai sistemi agrari della zona. Vincent (1980) afferma che questi avevano un carattere urbano molto accentuato, in opposizione ai mori rurali che per la maggior parte e si possono definire come *uomini di montagna* mentre questi cristiani erano *uomini di pianura*.

#### **3.6.1.3 Dalle ortive alla cerealicoltura.**

L'insufficienza numerica dei nuovi abitanti, aggiunta alla diversa mentalità e costumi e tecniche dei nuovi abitanti, diversi da quelli dei suoi predecessori ruppero l'equilibrio economico creati nella tappa musulmana e continuati dai mori. Tutte queste ragioni portarono ad una rapida degenerazione dei sistemi agrari creati dai mori. Alcuni abitanti preferirono rinunciare e tornare nei propri luoghi d'origine, altri tentarono di modificare il sistema introducendo l'allevamento. La maggior parte di loro erano gente molto povera, nonostante avessero proprietà molto maggiori di quelle che erano state precedentemente dei mori. Il fatto era che erano abituati a diversi tipo di coltivazioni nei propri luoghi di origine e non è compito facile convertire le proprie conoscenze in luoghi completamente diversi.

Visti i disastrosi risultati dovuti al ripopolamento di quei luoghi, nel 1595 si modificò la normativa che regolava il ripopolamento e si ammisero situazioni proibite precedentemente, ossia si permise alla popolazione di Granada, nel caso in cui avessero trovato una casa libera dove trasferirsi, di trasferirsi all'Alpujarra.

#### **3.6.1.4 Ripartizione delle terre tra i nuovi abitanti: struttura della proprietà e parcellizzazione.**

La ripartizione costituì un fatto importantissimo per stabilire le radici del passato socio-economico dell'Alpujarra come il suo presente. Si permise il ritorno di alcuni mori in modo da poter mantenere la ricchezza che derivava dalle coltivazioni irrigue. La ripartizione della terra si fece mediante le "*suertes*" perché venivano estratte a sorteggio lotti uguali o equivalenti che comprendevano differenti appezzamenti in modo che si potesse avere un appezzamento dove coltivare i differenti tipi di coltivo.

Generalmente si attribuì un lotto per famiglia, a seconda del proprio stato socio-economico. La metodologia di divisione, pur volendo garantire una società quanto più possibile egualitaria e omogenea, in realtà creò una diversa distribuzione a seconda dei beni posseduti e diedero luogo a gerarchie sociali differenti create in base al numero di *suertes* ricevute. Le *suertes* erano appezzamenti di 2 ettari di superficie irrigua e 10 ettari di superficie non irrigua. Il risultato fu la creazione di una struttura di proprietà caratterizzata dal mini-fondo e frammentata. È doveroso notare che già in poca dei mori esisteva questo tipo di organizzazione per piccoli appezzamenti.

La struttura microfondiaria della proprietà stabilita nel secolo XVI va quindi a consolidarsi, in maggior o minor caso, durante le tappe storiche posteriori e sarà quella che troveremo alla fine del XX secolo.

Il fatto che le *suertes* dovessero contenere tutti i tipi e qualità di terre ci può dare una idea della parcellizzazione che esisteva se teniamo presente non solo la qualità della terra e le diverse tipologie di colture esistenti, ma anche il fatto che i terreni irrigui erano quelli che troviamo nei terrazzamenti.

A tutto questo dobbiamo aggiungere il forte indice di dispersione della proprietà. Anche questo era ereditato dal sistema già adoperato dai mori: gli appezzamenti erano divisi ed alle volte lontani gli uni dagli altri, oltre che per differente qualità del terreno e la diversificazione delle coltivazioni, anche per assicurarsi un'altra fonte di sostentamento nel caso qualcosa fosse andato male nel raccolto. Inoltre la dispersione delle culture arboree, tipica dei mori fece sì che si assegnassero in proprietà alberi che potevano anche essere collocati al di fuori della proprietà. Inoltre oltre alla proprietà privata esistevano i beni di proprietà comunale, anche questi eredità dell'amministrazione dei mori e i terreni incolti (pascoli e montagna) esclusi dalla ripartizione il cui uso veniva generalmente concesso alla collettività del paese. Quello che si voleva fare con la cacciata dei mori era mantenere esattamente lo stesso ordine e le stesse produzioni che questi avevano creato, in quanto garantivano motivo di lustro e ingenti guadagni per il regno. Questo, almeno negli anni che seguirono il ripopolamento non fu possibile. I nuovi abitanti non furono in grado di mantenere il sistema creato dai mori e di adattarsi ad esso. Le superfici irrigue rappresentarono fin dal principio la base economica dei nuovi abitanti coltivavano cereali, leguminose con un sistema annuale intenso che permetteva più di un raccolto all'anno. Insieme alla coltura cerealicola orientata all'autoconsumo si mescolava tutta una serie di culture arboree tra cui primeggiava il gelso. Inoltre si usava avere al lato della casa l'orto dove veniva coltivata tutta la varietà di ortive necessarie all'auto-sostentamento e una grande varietà di alberi da frutta. Nelle terre non irrigate prevalevano il grano e il farro. Raramente si incontrano alberi nei terreni non irrigui e questi come al tempo dei mori non hanno grande peso nell'economia domestica. I cambiamenti vennero portati soprattutto dal fatto che i nuovi abitanti venivano essenzialmente da zone di pianura dove avevano sempre praticato culture in terreni non irrigui e dediti all'allevamento. Questi portarono profonde trasformazioni del sistema agrario alpujarreño e nel paesaggio, ma questi cambiamenti furono senza dubbio molto lenti nello spazio e nel tempo. Allo stesso tempo l'introduzione di nuovi coltivi provenienti dall'America come il mais e la patata contribuì

profondamente al cambiamento (il mais venne introdotto nel secolo XVII e occuperà un posto molto importante nel XVIII secolo).

### 3.6.1.5 Introduzione dell'allevamento ovino transumante

L'industria della seta, continuata in un primo periodo andò lentamente in declino e acquistò sempre meno importanza. Alla fine del secolo XVIII, e pienamente nel XIX secolo, la zona andò incontro ad un nuovo equilibrio attraverso uno sviluppo rurale che venne chiamato "evoluto". Il fattore propulsivo di questo sviluppo fu l'incremento demografico che arrivò a coprire lo stesso numero di quella del periodo dei mori. Durante la seconda metà del XIX la popolazione alpujarreña arrivò alla sua massima espansione: nel 1860 la densità abitativa era superiore ai 50 abitanti per km<sup>2</sup>, molto superiore a quella attuale (Sayadi, 1998). Le popolazioni acquisirono dimestichezza con il sistema agricolo e impararono a trarne i massimi vantaggi. L'aumento dell'estensione delle terre non irrigue attraverso ulteriori terrazzamenti e sbancamenti, quelli che noi attualmente conosciamo, furono abbastanza gravi per l'ambiente. Il disboscamento a cui vennero sottoposte varie aree montane provocò il prosciugamento di torrenti e una gravissima erosione del suolo con perdita di molta vegetazione autoctona. Da questo momento in poi viene a crearsi un nuovo equilibrio tra l'uomo e l'ambiente circostante. Lentamente si sostituirà al gelso, sul quale si basava l'industria della seta, con il lino e la canapa.

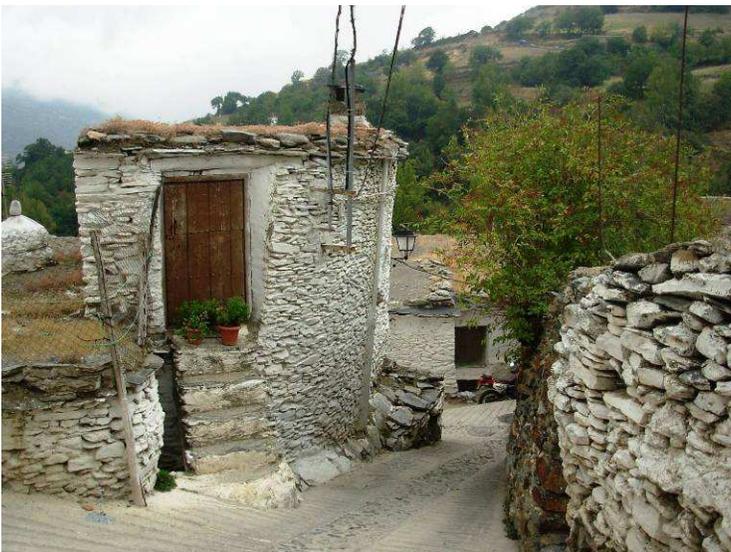


Figura 43

Durante il secolo XVIII si assiste ad una sostituzione graduale del gelso con le colture erbo-cerealicole e altre colture arboree tra le quali l'olivo e con minor importanza il mandorlo. La vite era una coltura alla quale generalmente venivano dedicate le terre di qualità inferiore. La caratteristica più curiosa del sistema agrario dell'Alpujarra è quello di essere una agricoltura di policoltivo mediterranea in montagna piuttosto che una agricoltura tradizionale di montagna (Mignon, 1982).

### 3.6.1.6I Cambiamenti del XIX e XX

Appare l'attività mineraria che andrà a rappresentare una rottura graduale con il modello di vita tradizionale. Appaiono i castagneti e le noci. A partire dagli anni 50, con il processo di industrializzazione del paese, di meccanizzazione e modernizzazione dell'agricoltura, inizia un forte

esodo demografico delle zone rurali spagnole verso le zone urbane e verso l'estero. L'Alpujarra non fa eccezione in questa tendenza: è una delle zone rurali fisicamente più sfavorite, nella quale l'agricoltura difficilmente ha potuto meccanizzarsi e modernizzarsi. I sistemi agrari tradizionali, basati sul massiccio uso della mano d'opera, e con una frequente presenza di produzione per autoconsumo e sussistenza, caddero in una crisi profonda e irreversibile, a causa dell'invecchiamento e spopolamento della popolazione, conseguenza dell'esodo rurale per la difficoltà di competere con i prodotti e nei mercati. La crisi dei sistemi agricoli tradizionali della zona si accentua nei decenni successivi tanto da provocare come risultato negli anni '70 un processo di continua sparizione di coltivazioni e aziende agricole (Calatrava, Sayadi 1998) e relativa marginalizzazione dei sistemi esistenti. A partire degli anni '80 il lavoro a tempo parziale ha cominciato velocemente a diffondersi, insieme all'abbandono graduale delle coltivazioni, soprattutto per quanto riguarda i terreni di qualità peggiore e con pendenza molto forte, anche se sono state osservate contraddizioni: alcuni terreni di pianura sono stati abbandonati e altri con una pendenza maggiore sono lavorati (Remmers, 1998).

Si è perso molto del paesaggio tradizionale (mandorlo-fico-olivo) con una conseguente perdita del conocimiento legato alla coltura del fico e al know how relazionata alla produzione di prodotti tipici realizzati con il fico. Negli anni '60 comincia quello che viene comunemente chiamato *l'esodo rurale* che determinerà la crisi e il degrado del sistema agrario sopra descritto. La posizione marginale determinò difficoltà di comunicazione con l'esterno. La morfologia impedì l'ammmodernamento e la meccanizzazione dell'agricoltura. Furono questi gli anni i cui iniziò il processo di spopolamento di queste aree, che si incentrò soprattutto tra il 1960 e il 1975 e che aprì una profonda crisi economica e socioculturale: invecchiamento della popolazione, flussi migratori di mano d'opera verso le aree costiere in cerca di una qualità di vita migliore. Calatrava y Navarro (1985) notano come la rendita della popolazione rurale non dedita alla agricoltura sia notevolmente superiore rispetto a quella dedita all'agricoltura. Da qui si introdusse un nuovo tipo di allevamento bovino attraverso l'introduzione della razza Rubia Gallega, ma non fu di grande successo. L'esodo rurale da una parte ha determinato una dimensione media delle terre superiore, ma d'altra parte ha determinato la presenza di un grande numero di terre abbandonate. Inoltre si è determinata una perdita in biodiversità e differenziazione attraverso l'abbandono dei coltivi tradizionali. L'esplosione della crisi dagli anni '80 in poi ha portato alla determinazione di diversi tipi di azienda agricola analizzati da Sayady (1997) che ha portato alla constatazione di una diversità che caratterizza le unità produttive della zona.

### **3.6.1.7 Il neoruralismo**

L'Alpujarra è destinazione prediletta dei cosiddetti *neorurali*, ossia di persone che avendo vissuto o essendo cresciuti in contesti urbani, decidono ad un certo punto della propria vita di cambiare radicalmente modo di vivere e lavorare e trasferiscono volontariamente la propria residenza in ambiente rurale.

Le migrazioni dalla città verso la campagna possono essere viste come un movimento culturale, tuttavia non possiamo intenderlo come un movimento univoco, diverse sono le tappe storiche e le motivazioni e gli ideali che stanno dietro alla fuga dalla città. Ne possiamo distinguere 4 grandi tipologie: a) Movimento studentesco 1968: Contestazione politica della società consumistica (Francia, Germania) – occupazioni rurali, comuni; b) Contro-cultura americana (beatniks, hippies) – musica, permissività e ideale comunitario, Movimenti legati all'ecologismo e naturalismo inglese; c) I pensionati e la riurbanizzazione – (insediamento in comuni rurali di gente venuta dalla città, dove spesso continua a lavorare e che diventa quindi, di fatto, pendolare; d) il neoruralismo: *amenity migration*, *downshifting*, movimenti *Slow* (Slow Food, Slow city, decrescita felice, etc.).

La Alpujarra è stata oggetto della prima ondata durante gli anni '70 e alcune comunità come quella di Bonficio, vicino Órgiva, e tutt'ora sono oggetto di migrazione in particolar modo da parte di cittadini di nazionalità inglese. Osservando la tabella (tab.) rapidamente ci si rende conto dell'entità fenomeno al 2007: l'11% della popolazione residente nell'Alpujarra granadina è straniera.

Camminando per le vie dei paesini dell'Alpujarra non si può non notare la frequenza con la quale si sente parlare in inglese, il numero di agenzie immobiliari che offrono servizi immobiliari in lingua inglese, nonché di attività commerciali come bar, locande, internet point gestiti da stranieri. Al momento attuale è in corso uno studio che indaga il ruolo dei neorurali nello sviluppo rurale dell'area, nato dagli interrogativi lasciati aperti dalla presente tesi e finanziato dalla *VII convocatoria de Ayuda del CEDDAR*. (Centro de Estudios sobre la Despoblación y Desarrollo de Áreas Rurales de Zaragoza)



**Figura 44** Due agenzie immobiliari che forniscono servizi in lingua inglese nella cittadina di Órgiva, Luglio 2008

Guardando i dati nella tabella 13 possiamo anche osservare che vi è ancora un certo movimento di persone che emigrano, da cui, come osserva Remmers (1998), in Alpujarra esiste ancora un problema di spopolamento che riguarda soprattutto la fascia più giovane della popolazione, ma la tendenza è in continua decrescita. Emerge inoltre che la maggior parte dei comuni presenta un saldo migratorio positivo grazie all'arrivo di nuovi abitanti e alcune volte la sorpassa (durante il 2007 1628 persone sono emigrate e 1861 sono immigrate, con un saldo positivo di 233 unità nell'Alpujarra)

Tabella 13 - Aspetti demografici legati alla presenza di stranieri nell'Alpujarra granadina

Municipio	Población total (2007)	Incremento relativo de población (2007)	N de extranjeros (2007)	% De extranjeros	Principal procedencia de los extranjeros residentes (2006)	% que representa respecto total de extranjeros (2006)	saldo migratorio (2006)
Albondón	915	-23,24	50	5,46	Reino Unido	57,5	+ 4
Albuñol	6190	11,21	914	14,7	Marruecos	59,98	+ 93
Almegíjar	412	-4,19	13	3,15	Reino Unido	100	0
Alpujarra de la Sierra	1168	-4,18	165	14,12	Rumanía	38,76	+ 17
Bérchules	852	-2,18	110	12,91	Reino Unido	41,46	+ 39
Bubión	373	-5,09	56	15,01	Reino Unido	41,3	+ 14
Busquístar	334	-11,64	11	3,29	Azerbaiyán	31,25	- 11
Cádiar	1671	-4,73	152	9,09	Reino Unido	55,26	+ 65
Cáñar	395	25,8	91	23,00	Reino Unido	35,8	+ 34
Capileira	560	-2,1	39	6,96	Reino Unido	36,11	- 2
Carataunas	203	0	40	19,70	Reino Unido	25	+ 12
Cástaras	273	-16,77	29	10,62	Reino Unido	56,25	+ 17
Gualchos	2278	-23,81	101	4,43	Reino Unido	47,27	- 146
Juñeres	177	-5,35	34	19,20	Reino Unido	73,08	+ 7
Lanjarón	3823	-3,73	209	5,4	Reino Unido	39,78	+ 33
Lobras	128	-32,63	4	3,1	No representat	-	+ 8
Lújar	497	-13,11	65	13,07	Reino Unido	43,14	+ 5
Murtas	742	-18,1	73	9,8	Reino Unido	51,22	+ 14
Nevada	1194	-15,8	50	4,1	Reino Unido	53,85	+ 21
Órgiva	5508	7,01	916	16,63	Reino Unido	50,83	+ 71
Pampaneira	322	-3,88	5	1,5	Francia	33,33	- 14
Polopos	1645	31,39	523	31,7	Rumanía	55,79	+ 30
Pórtugos	408	-7,27	17	4,16	Rumanía	33,33	- 7
Rubite	441	4,75	81	18,37	Reino Unido	55	- 29
Soportújar	257	-10,76	2	0,78	No represent	-	- 7
Sorvilán	659	-5,04	63	9,56	Marruecos	46,67	- 4
Taha (La)	714	-9,28	73	10,22	Reino Unido	27,69	- 27
Torvizcón	799	-21,82	69	8,63	Reino Unido	67,39	+ 1
Trevélez	835	4,37	15	0,18	Rumanía	50	+ 4
Turón	330	-14,73	21	6,36	Reino Unido	53,85	+ 4
Ugíjar	2599	-0,99	150	5,77	Reino Unido	35,09	+ 6
Válor	673	-34,28	5	0,74	No represent	-	- 19
Total	36702		4141	11,28	Reino Unido		233

## 4 Processi di ri-costruzione e ri-configurazione delle economie locali attraverso azioni collettive

### 4.1 Introduzione

*Collaborare implica una serie di operazioni e di atteggiamenti che si imparano o non si imparano, consapevolmente o no, nel corso delle esperienze che si fanno (Anfossi, 1968:35)*

La valenza collettiva dei processi di valorizzazione locale è ampiamente descritta in letteratura, questo perché molte delle risorse locali tipiche di un territorio sono caratterizzate dalla proprietà collettiva di tali risorse intese anche nel senso di pratiche. Brunori e Rossi (2000) individuano proprio nell'agire collettivo uno dei punti chiave delle pratiche di sviluppo rurale, anche nel senso della creazione di alleanze e sinergie con il contesto extralocale. L'evidenza e semplicità di tale affermazione spesso si scontra con la difficoltà che l'azione collettiva implica, specialmente in quelle aree che non hanno un passato storico in questo senso, così come le due aree prese in esame in questo lavoro. I casi studio di seguito descritti hanno lo scopo di fare luce sui meccanismi di apprendimento alla collaborazione e degli effetti moltiplicatori che questi riescono ad innescare anche in aree note per la carenza di capitale sociale.

In questo capitolo saranno raccontati quattro casi di azione collettiva:

1. La valorizzazione della razza sardo-modicana Montiferru
2. La comunità dei pani dell'alto oristanese
3. La cooperativa Frambuesa dell'Alpujarra
4. La Asociación Contraviesa Ecologica
5. La associazione di produttori del Jamon de Trevèlez

## 4.2 Il caso della valorizzazione della razza bovina sardo-modicana nel Montiferru

*La razza sardo-modicana ha il suo regno nelle pianure meridionali. È una razza da lavoro: i grandi buoi dalle corna a lira, che passano la notte nella stalla, trainano il carro, tirano l'aratro, trebbiano il grano. Ai coltivatori del Sud li vendono gli allevatori delle zone di pascoli più settentrionali, dai pendii sud ed est del Monti Ferru (Narbolia, Santulussurgiu) agli altipiani della Planargia (Scano Montiferru, Bosa).*

*Maurice Le Lannou<sup>8</sup>, 1941(1992:294)*

### 4.2.1 La storia della razza sardo-modicana

Il territorio del Montiferru, come descritto nel capitolo 3, si distingue e si distinse in epoche passate, in quanto luogo dove si praticava, a differenza della maggior parte del territorio rurale dell'isola, l'allevamento bovino. Alla pratica dell'allevamento bovino era associata una posizione sociale superiore rispetto alle altre attività agricole:

*A voler sinteticamente rappresentare la fondamentale articolazione delle forme tradizionali di allevamento nell'Oristanese, assai bene ci soccorre la distinzione sociale locale tra 'donnutzo's' e 'pastores', proprietari di bovini gli uni, di ovini o caprini gli altri; distinzione che rimanda innanzitutto ad una gerarchia sociale: donnutzos erano infatti denominati i proprietari di terra, e delle migliori, agricole e pascolative, adatte anche al più difficile ed esigente allevamento bovino; i pastores, fossero essi belbegalzos o caprari, possedevano gli animali, anche piccoli pezzi di terra, ma accedevano al pascolo prevalentemente attraverso l'affittanza o la soccida (...) Questa articolazione produttiva e sociale caratterizzava soprattutto il Montiferru. Corrigan(:22)*

La presenza di bovini di razza sardo-modicana si attesta in Sardegna, in particolare nel Montiferru a partire dal decennio 1860-1870.

Era un'epoca in cui le caratteristiche più apprezzate dei bovini erano la forza e la resistenza fisica, la razza che predominava al tempo era la sarda<sup>9</sup>, che pur essendo particolarmente resistente, presentava una scarsa attitudine al lavoro in terreni pesanti a prevalente coltivazione cerealicola.

Così al fine di migliorarne fu individuata dopo diversi tentativi, tutti falliti, di incrocio con razze della Penisola (Maremmiana, Romagnola, Marchigiana e Chianina), nella Modicana della Sicilia, la razza ad attitudine dinamica che poteva essere in grado di risolvere i problemi presentati dalla razza sarda (ARA, 2008).

La ricostruzione delle testimonianze storiche riferiscono che verso il 1870 due allevatori del Montiferru, un allevatore di Santulussurgiu, Zizzu Muzzittu ed uno dei Pisano di Narbolia, richiamati dalla fama di forza e resistenza della razza modicana si recarono in Sicilia, a Ragusa e lì acquistarono alcuni capi di modicana per portarli nei loro allevamenti in Sardegna (Migheli e Mura, 1999).

L'istituzione, sotto il controllo dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Cagliari (allora Cattedra Ambulante), del Libro Genealogico di razza nel 1927 (divenuto operante però soltanto nel 1935) ed il successo riscosso nelle due mostre zootecniche regionali di Macomer del 1931 e del 1935 sono la dimostrazione dell'importanza raggiunta dalla razza in Sardegna nel periodo compreso fra le due guerre mondiali. Questo processo di assorbimento, attuato con incrocio di sostituzione associato a meticciamiento selettivo, della vecchia razza indigena da parte della Modicana si è protratto, ad eccezione delle zone più difficili del territorio in cui la razza Sarda è sempre stata allevata in purezza o quasi, per un settantennio sino al 1950, ossia finché l'attitudine al lavoro ha esplicitato una funzione economicamente valida.

Nel periodo di maggiore espansione della razza, decennio 1940-1950, l'area di allevamento si estendeva al Montiferru (che per i continui scambi con la Sicilia ha rappresentato sempre la zona tradizionale di rifornimento dei riproduttori e dei buoi da lavoro per le altre zone della Sardegna), alla Planargia, alla Trexenta, alla Marmilla ed al Campidano e in quella di influenza al Sarcidano, al Gerrei, al Sarrabus, al Sulcis, all'Iglesiente e persino alla Nurra; la sua consistenza veniva stimata in circa 60.000 capi pari al 70% dei bovini della provincia ed al 32,5% di quelli dell'Isola (ARA, 2008)

Maurice Le Lannou (1941, 1992:294) nel suo "Pastori e contadini di Sardegna" scrive:

'La vecchia razza indigena, di taglia molto piccola, cattiva fornitrice di latte, scarsa di carne, ma molto resistente e passabilmente adatta al lavoro agricolo e al tiro, era l'unica che venisse allevata nell'isola sino al 1860. Intorno a quest'anno furono importati dei riproduttori della razza siciliana di Modica: gli incroci che ne risultarono, detti sardo modicani, avevano diverse attitudini: grandi e vigorosi, passabilmente lattiferi, erano più veloci nel lavoro e davano una carne apprezzata. Sono loro che hanno formato i numerosi contingenti diretti fra il 1862 e il 1887 verso la Francia, dove il loro impiego era richiesto soprattutto dall'espandersi delle colture nelle regioni della Francia del Sud, mentre un'altra



Figura 45 Alcuni esemplari giovani di razza sardo-modicana al pascolo brado nei territori dell'agro di Seneghe (OR). Gennaio 2007

circostanza favorevole era costituita dal modesto sviluppo raggiunto fino a quel momento dai distretti di prati da ingrasso, produttori di carni superiori.’

Il commercio era talmente vasto che per avere un’autonomia nei trasporti e spuntare un prezzo migliore i cugini Muscas armarono un veliero che da Porto Torres trasportava i propri bovini e quelli d’altri verso Marsiglia. Con il viaggio di rientro importavano giare da olio di fabbricazione spagnola, abbigliamento femminile, maschile, ceramiche colorate, servizi di piatti e stoviglie, dando corpo ad un commercio fiorente col Sud della Francia.

Delle vicende del veliero non si sa molto, pare che ad un certo punto finì su di uno scoglio. La campana di bordo, fino a non molto tempo fa era ancora presente in un casale nella vigna di Bianco in *Tziu Serra*.

Questi bovini dimostrarono una grande capacità di adattamento alla natura geomorfologica dell’area e al clima, infatti la natura basaltica del suolo determina la crescita di una macchia mediterranea rigogliosa e pascoli verdi per la maggior parte dell’anno. A partire da quel momento la razza sardo-modicana, anche chiamata *ruija (rossa)*, in riferimento al suo mantello rossastro ( fig 1) divenne la predominante tra gli allevatori dell’area e fu oggetto, così come riportato da Le Lannou, di intensi scambi commerciali con Marsiglia, dove la sua presenza è attestata fino al 1887.

Il trattato commerciale con la Francia fu per la Sardegna, favorì uno sviluppo economico non solo dell’allevamento ma anche delle attività artigianali. La circolazione monetaria aumentò, il Marengo d’oro di Napoleone III (la moneta dei commerci internazionali insieme alla Sterlina d’oro britannica) diventò di uso comune. Ci furono anche influenze nella moda femminile che abbandonò il costume tradizionale per adottare abiti di concezione parigina. Ancora oggi non è difficile trovare nelle case dei

lussurgesi collezioni della rivista *La Mode Illustré*. I commercianti lussurgesi di bestiame non furono solo i Muscas ma anche altri nella duplice veste di allevatori ed esportatori. Un’altra famiglia ebbe una certa importanza, quella dei Serra (*Messere*) meglio noti “*sos coghellos*”, ma di loro, purtroppo non rimangono più testimonianze documentali, se non il ricordo tra gli anziani del paese.



Figura 46 Esemplari di sardo-modicana durante la trasumanza estiva

Questo benessere economico

fu però di breve durata. Nel 1887, a seguito dell'occupazione francese della Tunisia (1881) e per proteggere la nascente industria, veniva introdotta dal Governo una politica protezionistica che innescò una guerra doganale con la Francia. L'agricoltura meridionale, ma soprattutto quella sarda fu penalizzata. Durante gli anni che vanno dal 1860 al 1887 i bovini esportati verso il continente italiano e la Francia furono sull'ordine delle decine di migliaia l'anno. Dopo il 1887 verso la Francia non furono esportati che 12.000 circa l'anno. Nel novecento il numero si ridurrà sempre di più. Le Lannou afferma che nel 1928, i bovini esportati in Francia erano ormai 6.000, per cessare poi quasi del tutto (Ardu e Migheli, 2005).

La commercializzazione, pur conoscendo un declino, continua all'interno della Sardegna. Incontra le prime difficoltà negli anni Cinquanta e Sessanta con l'avvento della meccanizzazione agricola prima, l'introduzione dell'allevamento intensivo nelle pianure Campidano e con l'importazione di razze estere poi. Negli anni Settanta il settore entra palesemente in crisi, la carne di questi bovini incomincia ad aver fama di essere muscolosa e dura, la meccanizzazione dell'agricoltura rende obsoleto il loro utilizzo come forza lavoro, il prezzo al kg della carne di sardo-modicana giunge ad essere la metà rispetto a quella di bovini allevati con metodi intensivi nella vicina piana di Arborea.

'La diffusione della meccanizzazione nei trasporti e nel lavoro agricolo ha decretato, alla fine degli anni cinquanta, il superamento dei mezzi ad energia animale e, di conseguenza, per i donnutzos del Montiferru, la crisi dell'allevamento bovino, di quello almeno, specializzato per la produzione della razza sardo-modicana. La perdita di valore economico dei bovini da lavoro ha spinto dunque molti allevatori verso il più remunerativo allevamento di pecore, seppur con nostalgia e molti rimpianti per un'attività che nel passato era stata fonte di prestigio (Murru Corriga 2001:54).'

Nel periodo di maggiore estensione della razza (dal 1940 al 1950), prevalentemente nel Montiferru, la consistenza numerica dei bovini di sardo-modicana veniva stimata intorno ai 60.000 capi, pari al 70% dei bovini della provincia ed al 32,5% di quelli dell'isola. Dal 1950 al 1975, venuta a cessare la richiesta di buoi da lavoro, si è arrestata l'espansione della razza, con una inversione di tendenza caratterizzata da contrazione territoriale e riduzione numerica, circa 33.000 capi, pari all'11,5% del patrimonio dell'isola, nei primi anni 80, 25 mila capi, pari al 7,4% dell'intero patrimonio bovino isolano, (Fonte: APA), confinando la presenza della sardo-modicana al territorio del Montiferru.

Nel 1985, viene istituito con Decreto Ministeriale del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste del, il Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione con approvazione del relativo Regolamento per 13 razze (Agerolese, Bianca Val Padana, Burlina, Capannina, Calvana, Garfagnina, Mucca Pisana, Pezzata Rossa d'Oropa, Pinzgau, Pontremolese, Reggiana, Varzese, Sarda), con possibilità di ammissione al Registro anagrafico di altre razze e popolazioni. Lo scapo dell'istituzione di tale registro era quello di salvaguardare le razze bovine minacciate di estinzione che risultano allevate in Italia al fine di salvaguardarne i patrimoni genetici.

Dopo pochi anni, nel 1987 la Regione Autonoma della Sardegna con il Decreto dell'Assessore dell'Agricoltura e riforma agropastorale del 3 agosto 1987 (n. 17/SI/87) istituì il Registro Anagrafico della razza Sardo- Modicana, la cui gestione venne affidata all'Associazione Regionale Allevatori della Sardegna e alla sue articolazioni provinciali.

Il 7 giugno 1991 con D.M. del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, a seguito dell'istanza presentata dall'Associazione Italiana Allevatori, è stata decretata l'ammissione al menzionato Registro anagrafico italiano e l'approvazione delle norme tecniche contenenti gli standard della razza, nel quadro delle iniziative per la conservazione e salvaguardia del patrimonio genetico rappresentato dalle razze-popolazione autoctone. Con D.M. del Ministero delle Risorse dell'Agricoltura e delle Foreste del 29 dicembre 1995 è stato approvato il nuovo testo del disciplinare del Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione e le relative norme tecniche come da proposta dell'Associazione Italiana Allevatori.

L'istituzione dei registri è stata valutata dagli allevatori stessi come un passo fondamentale per il mantenimento della razza, in quanto li riconosceva, anche se in modo indiretto, quali custodi di un patrimonio che rischiava l'estinzione.

La diminuzione del numero dei capi e degli allevamenti assunse durante gli anni 90, un andamento decrescente sempre più rapido che ha portato questa razza a venir considerata a rischio di estinzione.

Nonostante la povera performance economica, un ristretto numero di allevatori hanno continuato ad allevare capi di sardo-modicana, vendendoli ad acquirenti occasionali o per eventi e manifestazioni folcloristiche. Ancora oggi nella sagra di Sant'Efiso<sup>10</sup>, una delle manifestazioni religiose più importanti

dell'isola, che si celebra ogni anno a Cagliari, il carro che trasporta il santo è trainato da un giogo di sardo-modicani (Figura 47).

Gli allevatori erano passati da una posizione di prestigio sociale e di discreto agio, documentata nelle pagine del precedentemente citato Le Lannou, ad una in cui le fatiche giornaliere non trovavano una

remunerazione né di tipo

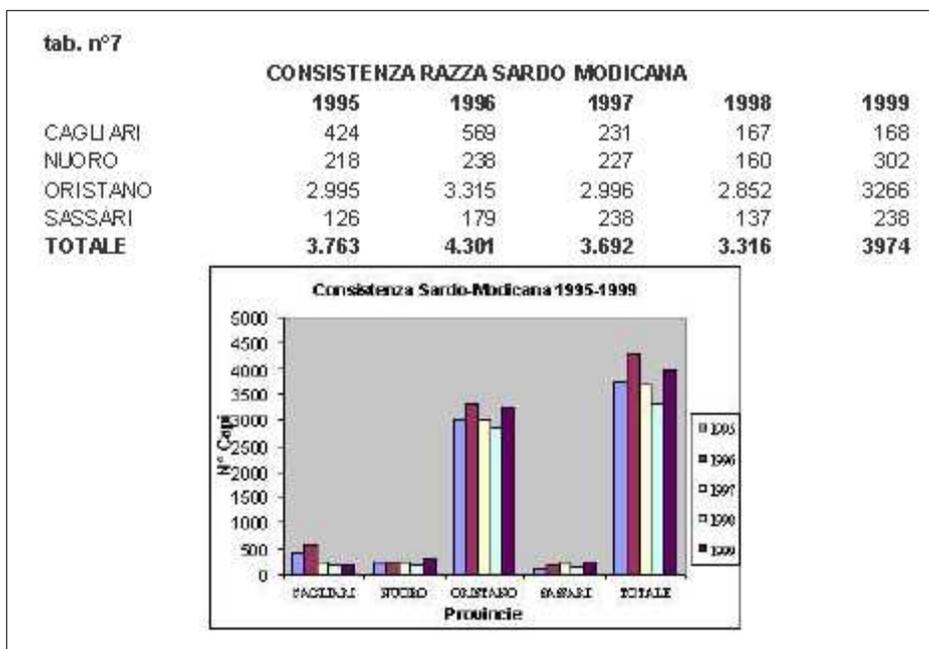


Figura 47 Consistenza della razza sardo-modicana nel territorio della Sardegna (1995/1999) Fonte ARA(2009)

economico e né tanto meno sociale. Ma nonostante ciò alcuni allevatori continuano a tenere alcuni capi di sardo-modicane.

*Fondamentalmente io sono figlio di un allevatore che non c'è più e che sul letto di morte mi ha chiesto che io non facessi estinguere le modicane nella famiglia. Questa è la prima motivazione, la riconoscenza nei confronti di mio padre che è morto novantenne e che mi ha insegnato tante cose, oltre alla passione per la campagna e per gli animali (Allevatore 1 Montiferru, 2007).*

*Prima avevamo sardo-modicana poi io mi sembrava che la bruna fosse migliore e avevo incrociato anche se mio padre non era d'accordo, per lui le sardo-modicane dovevano rimanere come erano, e noi dovevamo rimanere allevatori di sardo modicana. Poi ci ho pensato, volevo una razza selezionata e l'unica che si trovi in questa zona era quella modicana (Allevatore 3, Montiferru, 2007).*

Oltre che un forte legame con la tradizione, i bovini di sardo-modicana vengono tenuti perché il loro allevamento non presentava particolari cure in quanto venivano allevati a pascolo brado tutto l'anno ed erano dotati di grande resistenza fisica e poco soggetti a patologie .

*Prima la maggior parte si vendevano per lavoro io ne ho venduto ovunque. Eh si!! E quelli diventavano enormi quando li vendevamo nel campidano. Quello che gli avevo venduto io era il più grosso di tutti. Questi animali da macellare li compravano quelli di Carloforte, non lo so perché, ma quelli di Carloforte si compravano tori di 4, 5 anni che nessuno li voleva e questi volevano solo di quelli. Poi piano piano, neanche più quello (Allevatore più anziano del consorzio, Montiferru, 2007).*



Figura 48 - Celebrazione della Festa di Sant'Efisia nelle vie del centro di Cagliari, particolare con il carro trainato da due esemplari di sardo –modicana. Fotografia di Giancarlo Deidda 2006 (in Falgio 2006)

L'ultimo atto della crisi nella commercializzazione della razza è determinata dall'esplosione dello scandalo dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE- Bovine Spongiform Encephalopathy) noto come 'mucca pazza'. Da quel momento in poi la tracciabilità inizia ad essere un elemento imprescindibile nella commercializzazione degli alimenti. Inoltre da quel momento viene vietata la vendita delle parti del bovino che comprendono la colonna vertebrale per cui i macellai della zona incominciano a non trovare più conveniente l'acquisto di capi di sardo-modicana per la loro imponente struttura ossea che non consentiva un ritorno economico.

#### **4.2.2 Il processo di valorizzazione: la rinascita del Bue Rosso**

*Individuammo la sardo modicana come risorsa locale, una razza bovina che veniva allevata da alcuni puristi o comunque visto che non aveva bisogno di grandi cure, da chi non aveva grandi possibilità.*  
(Animatore GAL Montiferru, 2007)

A seguito dell'Iniziativa Comunitaria LEADER II, il 22 ottobre del 1996 nasce il GAL (Gruppo di Azione Locale) Montiferru, costituito, in forma di Società consortile a responsabilità limitata, da due Enti Locali territoriali: la Comunità Montana e la Provincia di Oristano la cui motivazione principale, dichiarata nel suo Piano di Azione Locale è quella di arrestare lo spopolamento del territorio del Montiferru attraverso un modo di intervenire integrato tra i settori dell'economia locale con un'attenzione particolare alle risorse umane esistenti nell'area.

In particolare, contribuendo a: a) aumentare la produttività del settore agro-zootecnico che occupa il 31% della popolazione attiva; b) ridare, con azioni/interventi visibili, fiducia alla popolazione per aiutarla a creare occasioni di lavoro e di ricchezza dentro il territorio, a partire dalle risorse locali poco valorizzate o abbandonate; c) rispondere alle aspirazioni della popolazione del Montiferru di miglioramento della qualità della propria salute, sicurezza, miglioramento personale e del tempo libero. Migliorare la qualità della vita delle nostre popolazioni rurali, intendendo con questo: migliorare qualità e intensità dei rapporti sociali tra i paesi, facilitare l'accesso all'informazione e alla formazione, ottenere una disponibilità di servizi (trasporti, azione sociale, sanità, attività ricreative, negozi) a livelli comparabili a quelli delle zone urbane.

Il percorso di valorizzazione della razza Sardo-Modicana rientra tra le azioni previste nel Piano di Azione Locale del GAL Montiferru, in particolare del programma di realizzazione del Sistema di filiera locale che ha interessato un insieme di prodotti agroalimentari/turistico-gastronomici/eventi del Montiferru. Obiettivo del programma era la valorizzazione del territorio con interventi sostenibili e integrati, capaci di evidenziare le relazioni che intercorrono tra l'uomo e l'ambiente con il recupero delle attività economiche e di vita tradizionali, al fine di promuovere l'immagine del Montiferru come terra ancora poco conosciuta nella quale si può recuperare il rapporto con la natura e apprezzare produzioni tipiche legate al passato (PAL (1996) del Gal "Montiferru").

L'evento che segna l'inizio della rinascita del Bue Rosso fu l'organizzazione di un convegno da parte del GAL e della Comunità Montana del Montiferru, nell'Aprile del 1999, dal titolo *'Produco carne di qualità, ma a chi vendo?'*, pensato dai suoi organizzatori come momento di riflessione e confronto con esperienze di successo che fossero in grado sia di indicare vie da percorrere che infondere fiducia negli attori economici della zona. Il *Ma a chi Vendo?* Cerca una risposta che costituisce *il divenire* di tutto il comparto zootecnico del territorio, in particolare di quello bovino, investito da una forte crisi (GAL Montiferru, 2002).

*Invitammo diversi relatori, professori universitari, poi nello specifico addetti ai lavori, funzionari ASL, veterinari e avevamo invitato la dottoressa Cicarelli che aveva seguito la valorizzazione della razza Chianina e poi invitammo anche gli allevatori, per vedere cosa se ne poteva fare di questa razza che sembrava quasi un prodotto di scarto (Animatore GAL Montiferru, 2007).*

Da quel convegno iniziò il lungo processo che di *valorizzazione* (intesa come processo per aggiungere valore, come descritto nel capitolo 1) della razza sardo-modicana che implicherà la mobilitazione di un numero di risorse locali e di attori che non sono da ascrivere semplicemente a coloro che avevano a che fare gli attori che sino a quel momento avevano fatto parte del settore.

Dal quel momento il GAL, l'ASL di Oristano, Slow Food<sup>11</sup>, i tecnici della provincia di Arezzo, la CIA<sup>12</sup>, l'associazione regionale e provinciale degli allevatori A.R.A<sup>13</sup>, e gli allevatori iniziano un percorso insieme che può essere così suddiviso: la creazione di una associazione di produttori che fosse in grado di unire gli allevatori intorno all'obiettivo comune; migliorare le caratteristiche della carne in modo da poter incontrare i gusti dei consumatori moderni in termini di morbidezza e sapore e tracciabilità attraverso la creazione di un disciplinare di prodotto condiviso; una campagna di comunicazione che fosse in grado di costruire una immagine affascinante e univoca del prodotto e allo stesso tempo migliorare la reputazione della carne e collegandola al suo territorio d'origine e risolvere i problemi di commercializzazione che fino ad allora il prodotto aveva incontrato.

#### **4.2.2 La costruzione del processo associativo e la condivisione di un nuovo modo di produzione**

*Le riunioni si tenevano in sardo, iniziavano alle nove e mezza di sera, quando gli allevatori erano liberi e duravano fino a notte fonda, ci incontravamo nelle cantine. Un allevatore mi disse: noi tentiamo questa strada, ma è l'ultima, dopo di questa chiudiamo, questa è l'unica possibilità che ci rimane, o così o chiudiamo. (Animatore locale, 2007)*

Gli allevatori fino a quel momento, pur collaborando tra loro nelle pratiche quotidiane, avevano sempre portato avanti le loro attività in maniera indipendente e venduto singolarmente il loro capi. Affinché il processo di valorizzazione avesse una mobilità e potesse innescarsi fu da subito evidente che occorreva che gli allevatori collaborassero e lavorassero insieme per una ricostruzione collettiva della risorsa che intendevano valorizzare. Il percorso di valorizzazione infatti prevedeva anche la

costruzione di un disciplinare di produzione che introduceva alcune innovazioni rispetto al modo consueto di allevare i bovini, e questo non poteva che essere frutto di una accettazione collettiva, così come la campagna di comunicazione.

La motivazione principale che gli attori riconoscono come quella che ha pesato maggiormente nella decisione di iniziare un percorso collettivo è la motivazione di natura economica, in quanto non potevano continuare come avevano fatto sino a quel momento, visto che non c'era più un mercato per la loro produzione.

*Ad allevare la sardo-modicana erano rimasti i più conservativi, perché quelli più innovativi erano già passati dagli anni '70 ad altre razze la bruna e gli incroci con le razze da carni francesi. Insomma erano rimasti gli ultimi moicani. E proprio perché non essendo innovativi il problema diventava enorme, cioè come fare a convincerli? La vera chiave di successo di questo fenomeno associativo è stato che loro non riuscivano più a vendere (responsabile della comunicazione, 2007)*

Questa motivazione è riportata da tutti gli allevatori intervistati, l'espressione del desiderio di tenere l'allevamento di questa razza sia per motivazioni legate al proprio passato storico e familiare ma che allo stesso tempo desideravano che potesse rappresentare un fonte di reddito in un luogo dove si assisteva di giorno in giorno all'erosione della produttività economica, delle produzioni locali e del tipo di mercato intorno al quale erano organizzate sino a quel momento.

Essendo la sarda-modicana patrimonio del Montiferru e dei suoi allevatori il processo di valorizzazione non poteva che essere collettivo e inclusivo e il processo che li ha portati ad unirsi intorno all'obiettivo comune. Tale obiettivo è passato attraverso la dinamica del gruppo trainante, un gruppo di giovani disposto ad investire in questa opportunità, ma che ha comunque atteso l'approvazione degli allevatori più anziani e solo dopo questa, si è potuto proseguire uniti verso l'obiettivo.

*Ci sono stati alcuni di una certa età che hanno dato il loro ok. Quindi c'è stato un gruppo giovane trainante e gli anziani anche se non erano molto convinti ci avevano dato l'ok e così siamo potuti partire. Ma l'aiuto determinante è venuto dall'esterno: Slow Food, stavano creando i primi presidi, l'esperienza di successo della Chianina davanti agli occhi. Tutto ci diceva che anche noi potevamo farcela (Presidente del Consorzio, 2007).*

Nella figura 4 possiamo osservare gli attori, extralocali Slow Food, Amministrazione provinciale di Arezzo, l'associazione regionale (ARA) allevatori, e locali, il Gruppo di Azione Locale (GAL) Montiferru, gli allevatori, l'associazione provinciale allevatori (APA), la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) di Oristano, l'Azienda sanitaria (ASL) locale e le macellerie, che hanno preso parte alla realizzazione della strategia di valutazione e le relazioni che li hanno interessati.

La partecipazione di attori extralocali è stata determinante nella costruzione del processo associativo, i consulenti della provincia di Arezzo, che hanno offerto l'assistenza tecnica alla costruzione del processo

associativo, hanno goduto fin da subito della fiducia degli allevatori, che vedendo come questi processi avevano funzionato in altri contesti, in particolare nel processo di valorizzazione della razza Chianina in Toscana.

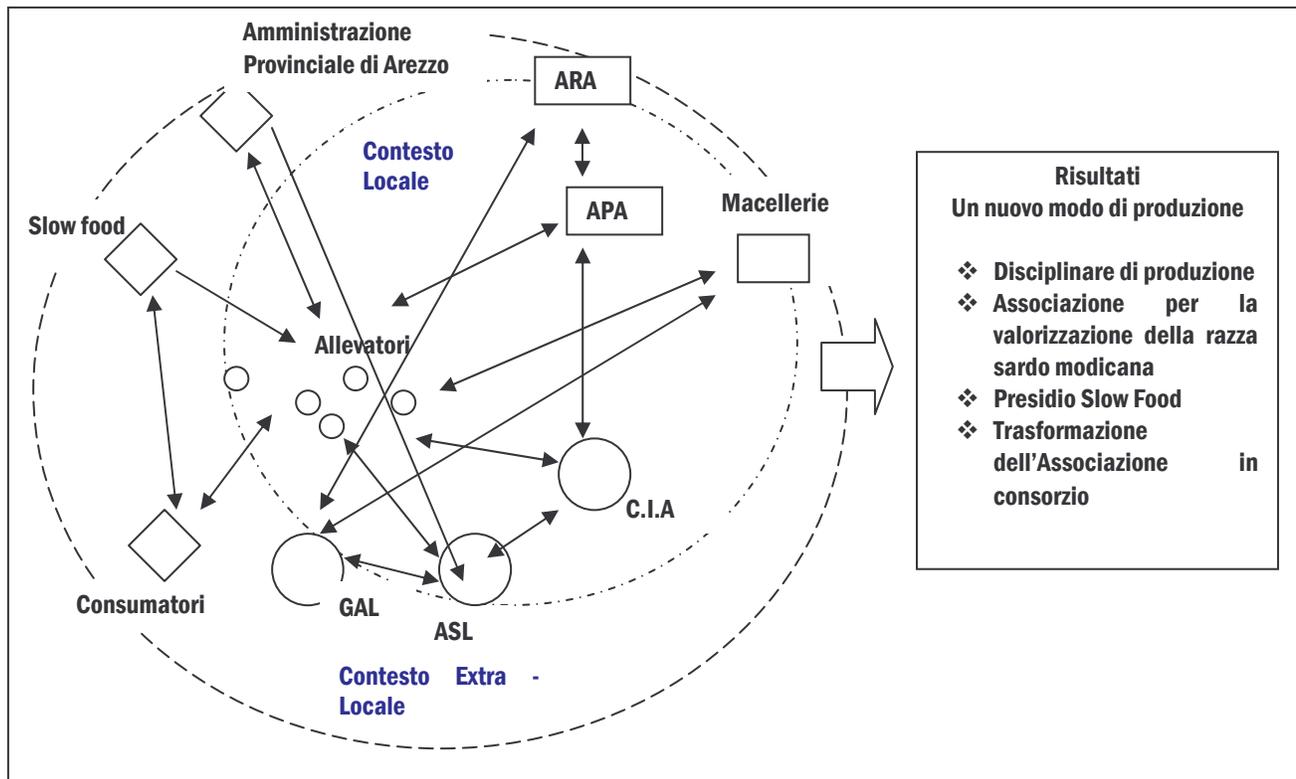


Figura 49 Attori e risultati nel processo di valorizzazione della razza Sardo-Modicana

Slow Food e altri consulenti locali hanno curato la promozione e la campagna di comunicazione, lo studio e realizzazione di un logo; lo studio e sintesi storico-culturale della specie e relative tradizioni gastronomiche come il ricettario, la realizzazione di opuscoli e brochure. Realizzazione di articoli di merchandising: borse, magliette e grembiuli, adesivi. Piano di distribuzione dei vari media: riviste specializzate, quotidiani, tv, radio. Slow Food ha anche partecipato alla costruzione e condivisione del disciplinare di produzione, base fondamentale per la creazione del Presidio Slow Food. Convenzioni con i punti vendita: macellerie e ristoranti, individuati con targhe e vetrofanie concesse dalla Associazione dei produttori (Figura 49).

L'ASL della provincia di Oristano ha curato la realizzazione di una fase sperimentale di studio sulla carne, le qualità organolettiche, frollatura e lavorazione, prove di degustazione e la realizzazione di un marchio a fuoco da apporre nelle mezzene per individuare il prodotto.

Il ruolo della CIA è stato fondamentale nell'informare i produttori, spiegargli fini e obiettivi e strategie, negli accordi con la struttura di macellazione.

L'ARA è stata di supporto per il suo impegno nella salvaguardia delle razze autoctone e la disposizione dei registri anagrafici di razza, con l'APA è stata individuata quale ente terzo che cura la verifica del rispetto del disciplinare di produzione.

Oltre ai ruoli specifici sopra descritti, tutti gli attori coinvolti hanno condiviso e preso parte a tutto il processo, informandosi reciprocamente e partecipando alle numerose riunioni.

*L'operazione ha funzionato nel creare squadra, nel ridare fiducia, intesa come fiducia reciproca. Noi come Slow Food, così come il GAL, siamo sempre presenti, però si sono totalmente affrancati, hanno il loro segretario, i loro canali commerciali, tutta la rete distributiva dalle 3 iniziali, sono arrivati a otto e se le sono costruite loro. Questo è un meccanismo di sviluppo che ha funzionato perché ha lavorato sia sulle relazioni che su cose concrete (Consulente comunicazione, 2007).*

#### **4.2.3 La costruzione del Disciplinare di Produzione**

Il problema principale che tecnici ed esperti si trovarono ad affrontare fu da un lato migliorare il grado di apprezzamento dei consumatori della carne (in termini di durezza) e costruirne un processo di tracciabilità e dall'altro uniformare le pratiche di allevamento degli allevatori che sino a quel momento avevano portato avanti individualmente e spesso con alcune differenze. La creazione del consenso circa cosa si intendesse per 'Bue Rosso' da quel momento in poi è stato frutto di negoziazioni tra i diversi attori del processo. Infatti il disciplinare di produzione ha introdotto diverse innovazioni che dovevano essere condivise e accettate da tutti, e questo è stato un lavoro che è durato quasi un anno.

Come accennato precedentemente i bovini di sarda-modicana si distinguono per il loro carattere rustico, sono animali che amano stare allo strato brado e correre tra i pascoli, il risultato è una carne particolarmente magra e nervosa. Per ovviare a questo problema, seguendo le innovazioni introdotte nella macellazione della Chianina si sono introdotti due innovazioni rispetto a modo tradizionale che gli allevatori avevano seguito fino a quel momento: la frollatura<sup>14</sup> e il finissaggio .

Il finissaggio è quel periodo di tempo in cui gli animali vengono tenuti all'ingrasso e non più lasciati al pascolo brado, in maniera tale che possano sviluppare il tanto necessario di massa grassa in grado di aumentare la tenerezza della carne. Questa innovazione nel modo di allevare gli animali è stata quella più difficile da accettare da parte degli allevatori e quella anche che ha determinato che alcuni allevatori dell'area non entrassero a far parte del percorso di valorizzazione.

Questo perché la particolare configurazione insediativa della Sardegna conosce poco l'insediamento sparso. Nella stragrande maggioranza dei casi gli allevamenti come luoghi distanti dalle dimore degli allevatori per cui gli allevatori introducendo il finissaggio sono obbligati a recarsi quotidianamente negli allevamenti, inoltre per loro questo significa un costo aggiuntivo in quanto prevede l'acquisto dei

mangimi ma ancor di più la necessità di seppur semplici, infrastrutture aggiuntive nell'azienda dove poter tenere i bovini durante l'ingrasso. Per la costruzione o adeguamento di queste infrastrutture il GAL stanziò misure di aiuto all'80% dedicate agli allevatori che presentavano specifica richiesta.

*Prima del Bue Rosso, non facevano parte di nessuna associazione, non ingrassavano, prendevano i vitelli dai campi e li vendevano, arrivavano gli acquirenti li prendevano e andavano via e li pagavano come si dice in sardo " a pretziu e patatasa" (al prezzo delle patate) un vitello lo pagavano 200, 300 mila lire, certo non avevano spese per l'ingrasso, gestione manutenzione, ma un valore di un vitello ingrassato è di 2 milioni, due milione e mezzo, a seconda di come viene ingrassato, di lire. Ecco la vera novità è stata questa, di mettersi a ingrassare i vitelli, e di averlo fatto, dopo un rodaggio di diversi anni, di averlo fatto tutto sommato bene. Io ricordo la prima fase, (...) ho dato una mano al macello di Paulilatino, alcuni vitelli non li abbiamo macellati, li riportavamo indietro perché erano troppo magri, non potevano essere macellati (Macellaio, 2007)*

Il percorso che ha portato gli allevatori a condividere l'introduzione di queste due innovazioni è passata per la strategia del testimonial:

*Abbiamo organizzato una cena in un ristorante, con tutti gli allevatori, con i tecnici, abbiamo fatto cucinare due animali che provenivano dallo stesso allevamento, ad uno era stata applicata la frollatura, certificata dall'ASL, a all'altro no. Ci hanno portato prima la carne non frollata e poi l'altra con la certificazione della ASL, abbiamo fatto tutte le pezzature e in diversi modi, quindi bollito frollato e non, fettina frollata e non frollata e alla fine si sono convinti. Non frollata è una carne tutta nervi. Per cui abbiamo usato la tecnica del testimonial di successo, gli abbiamo dimostrato, non solo spiegato, l'importanza della frollatura e da lì loro si sono fidati. Aggiungere referenza di chi l'ha detto (Consulente per la comunicazione, 2007),*

Tutto il processo di rispetto del disciplinare di produzione è controllato attraverso la stipula di una convenzione con i veterinari dell'APA i quali sono incaricati dei controlli sul bestiame presso gli allevamenti. I veterinari dell'APA effettuano periodicamente le visite presso gli allevamenti e sono anche incaricati di dare il via libera alla macellazione dei bovini una volta raggiunto il livello giusto di ingrasso.

Il disciplinare finale prevede quindi che i vitellini siano allattati dalla madre fino all'età dello svezzamento e che, poi, vengano allevati allo stato brado, nutrendosi delle erbe dei pascoli. Prima della macellazione è previsto un periodo di finissaggio: gli animali sono ingrassati in stalla per due mesi secondo una regola che esclude insilati, mangimi di origine animale e composti con Ogm. La tecnica di macellazione tradizionale è stata modificata aggiungendo la fase di frollatura, in modo da poter rendere le carni più tenere.

Nel 1999 a Seneghe viene fondata da 28 membri (20 allevatori e 8 soci sostenitori) l'Associazione per la Valorizzazione della razza Sardo Modicana. Si configura come una associazione volontaria e tutti i membri per poterne far parte devono dividerne le intenzioni e i produttori condividere il rispetto per il Disciplinare di Produzione. Nello stesso momento anche viene stabilito anche il Presidio Slow Food della razza Sardo- modicana.

I controlli del disciplinare di produzione vengono portati avanti mediante convenzione con i veterinari dell' APA che visitano periodicamente le aziende e decidono quando gli animali sono pronti al macello.



**Figura 50 - Un momento delle visite dei veterinari dell'APA in un allevamento del Consorzio. Febbraio 2007, Seneghe**

Inizialmente il mercato è composto da 5 macellerie del circondario e una macelleria di un supermercato nel Cagliariitano.

Nel 2001 l'associazione decide di trasformarsi in Cooperativa consortile in modo da poter gestire in maniera più conveniente gli acquisiti collettivi di mangime e l'erogazione dei servizi. Attualmente la carne della sardo-modicana viene venduta in 8 punti vendita della Sardegna, 7 macellerie convenzionate e un punto vendita diretta Rosso.(Figura 51). La maggior parte delle macellerie si trova nell'area stessa di produzione, mentre una è nel centro di Cagliari.

Inoltre è presente nel Mercato delle Terre di Shardana, il mercato dei produttori dell'area. Il consorzio ha stipulato anche una convenzione con la Asl e mense scolastiche ed ospedaliere per la fornitura della

carne e l' introduzione nel menù di alcune piatti a base di Bue. Questo aspetto ha fatto sì che il nome del Montiferru e del Bue Rosso fosse sempre più conosciuto anche in altre parti dell'isola.

#### 4.2.4 La campagna di comunicazione: nasce il Bue Rosso del Montiferru



Figura 51 - dei canali di distribuzione della carne Sardo Modicana. Da sinistra: Macelleria (Bonarcado), Macelleria del quartiere San Michele, a Cagliari, Stand della Macelleria Aldo Manca di Seneghe durante durante il Mercato delle terre di Shar

Una volta giunti ad un grado di condivisione interna era necessario restituire al consumatore finale un'immagine chiara al consumatore finale di un prodotto che sino a quel momento o era sconosciuto o se conosciuto non particolarmente apprezzato. La strategia di comunicazione si è basata sul legare in maniera inequivocabile il prodotto al territorio e in un contesto in cui entrambi non erano molto conosciuti si è fatto perno sui loro punti di forza: la natura incontaminata e l'unicità del prodotto. La

sua comunicazione doveva far arrivare ai consumatori una immagine nuova e forte ai consumatori. Inoltre non essendo storicamente un'animale allevato per le sue carni, non esistevano ricette specificatamente dedicate.

*La comunicazione era un problema serissimo perché si trattava di dare una immagine forte ad un animale che non l'aveva ma anzi aveva un immagine negativa, totalmente negativa, perché negativa perché era una razza non specializzata, e essendo carni da pascolo brado erano molto dure, ha una massa ossa molto imponente e quindi disprezzata moltissimo dagli stessi macellai che si trovavano con tutta questa massa ossea da buttare. Inoltre era un carne che non si prestava, adesso con il finissaggio e la frollatura è cambiata, ma prima si prestava poco alle prestazioni moderne quindi alla bistecca, alla fettina (Consulente per la comunicazione, 2007).*

Tutta la parte comunicativa di è avvalsa dell'appoggio di Slow Food e della collaborazione dell'associazione 'La Granda', presidio Slow Food della razza piemontese che aveva sperimentato con successo negli anni precedenti la valorizzazione della razza.

Il collegamento con Slow Food e la nascita del presidio Slow Food ha consentito inoltre la partecipazione ad importanti eventi comunicativi quali la presenza al Salone del Gusto di Torino (2000 ,2002 e 2004).

Il primo passo è stato quello di cercare un nome e un logo che potesse essere subito riconoscibile e allo stesso creare una immagine affascinante, così *su ruju* tradotto in italiano è diventato il Bue Rosso e attorno ad esso si è creato un logo che potesse essere nelle parole del responsabile della comunicazione *semplice e bello* allo stesso tempo (Figura 52) il marchio del bue rosso e che richiamasse i colori del Montiferru per cui il verde viene spesso utilizzato nei materiali pubblicitari divulgativi.

*Bisognava dargli una immagine forte quindi abbiamo iniziato con il nome, non abbiamo fatto altro che*



Figura 52 - Il marchio del Bue Rosso

*sacra, per cui quelle due corna sono un restyling della protome taurina, quel simbolo parla immediatamente (Ibidem)*

*tradurre il nome con cui l'anno sempre chiamate i Montiferrini o sia su boi arrubiu o rujo, insomma il Bue Rosso, le chiamano anche le medicane. Poi abbiamo collaborato con chi ha curato l'immagine grafica, doveva essere un simbolo che avesse una sua efficacia perché identifica immediatamente, il rosso, le corna; e come ci siamo arrivati, ci siamo arrivati partendo da una simbologia fortissima che è presente nell'immaginario dei sardi, da sempre, che è la protome taurina, quindi l'animale*

*sacra, per cui quelle due corna sono un restyling della protome*

Sia il logo che tutto il materiale divulgativo è stato creato in un processo di collaborazione con i membri dell'associazione e quindi fortemente condiviso con gli allevatori.

*Gli allevatori hanno condiviso e hanno accettato, hanno capito che era non un fatto puramente tecnico, loro volevano vedere i risultati di tutta questa roba, poi anche loro si sono davvero innamorati nel marchio. (Ididem)*

Oltre al logo, sono stato realizzati un libricino che racconta la storia della razza e un ricettario (Fig.54) che riprendeva vecchie ricette o ne inventava delle nuove

*È un animale che ha una storia affascinante perché intorno al 1860 alcune persone del Montiferru, vanno in Sicilia perché ne avevano sentito parlare o chissà perché l'avevano visto. Questo sicuramente ha un suo fascino però dovevamo trovare qualcosa che andasse oltre e per cui pensammo al ricettario. Alcune erano ricette molto comuni, erano semplicemente le ricette di mia madre, altre due le abbiamo inventate.*

*Nel ricettario in appendice troverai due ricette, una è una ricetta scritta alla maniera dell'Artusi, per cui io non ho fatto altro che prendere una storia vera di cinquant'anni fa e l'ho tradotta, naturalmente i nomi sono totalmente inventati, così come è inventato il nome del paese che non esiste, però il nome che ho utilizzato richiamando una zona che era soggetta a grandi furti di bestiame. Una è stata questa costruita con un italiano fine ottocento, ma non tanto questa ha avuto impatto quanto la ricetta templare che è stata totalmente inventata da me, compreso il linguaggio, cioè la lingua in cui è scritta è una sorta di romanzo medievale, ma è un misto di sardo, italiano, spagnolo medievale, francese medievalizzato, tutto inventato. Con un inserto di romanzo francese, tutto totalmente inventato. Ha avuto un impatto pazzesco nonostante la lingua. Voleva essere un segnale. Il risultato è stato che questo animale ha acquisito un carattere mitico. Ma nel 1260 sicuramente non c'era il bue rosso in Sardegna, visto che è stato importato alla fine del 1800 (ibidem) (Box)*

La creazione del marchio di qualità Bue Rosso, ha reso questa produzione immediatamente identificabile e riconducibile a garanzie di qualità da parte dei consumatori

Il risultato è stato che per la prima volta in Sardegna un pezzo di carne è stato venduto con tutte queste pezze d'appoggio. E questo ha creato una immagine di grande serietà, perché c'era la storia c'erano le ricerche, c'era un marchio, c'era una tracciabilità. (Consulente per la comunicazione, 2007)?

La vera prova del fuoco è stato il salone del gusto del 2000, evento a cui gli allevatori hanno partecipato per la prima volta e che è stato di forte richiamo, poi la fiera del Bue Grasso che si tiene a Carrù (CN) che rappresenta occasione d'incontro tra gli allevatori piemontesi e di altre regioni italiane.

**BUE ROSSO DEL MONTIFERRU**  
Qualità e sicurezza alimentare nelle nostre mense

**FESTA DEL BUE ROSSO**  
IL GUSTO RITROVATO  
Degustazione della carne Bue Rosso  
Senighe, sabato 8 dicembre ore 13.00  
Piazza Denu e Via Pippa  
con l'assistenza del Comune di Senighe

*La S.V. è invitata a partecipare*

All'incontro confronto tra amministratori e operatori. Attraverso la riscoperta di una razza bovina autoctona, contribuire al rilancio dell'immagine e del futuro di un territorio. Preservare qualità e sicurezza alimentare, a partire dalle nostre tavole e dalle mense delle scuole dei nostri figli

**Santu Lussurgiu, Venerdì 7 dicembre 2001 - liceo "Carla Meloni" ore 16.00**

Progetto realizzato con il contributo dell'Unione Europea Ministero Comunità Regionali Sardegna

GAL Montiferru

Unione Europea

Figura 54 - Materiale promozionale, 'Il Bue Rosso. Una storia antica quanto la Sardegna' e 'Le Ricette del Bue Rosso

**ILBUEROSSO**  
UNA STORIA ANTICA  
QUANTO LA SARDEGNA.

**LE RICETTE  
DEL BUEROSSO**

Figura 53 - Materiale promozionale del Bue Rosso. Invito alla 'Festa del Bue Rosso

### **Bue Rosso alla templare**

Le ricette seguenti si intrecciano con l'origine della splendida chiesa romanica di San Leonardo di Siete Fuentes. La prima attestazione documentaria sulla chiesa risale al 1355 dove si cita l'ospedale di San Leonardo tenuto dai frati Ospedalieri gerosolimitani, ma sulla base delle tecniche costruttive la si può datare alla metà del XII° secolo. Alcuni affermano che la chiesa ed il monastero contiguo appartenessero all'ordine dei Templari e che siano stati ereditati dai Gerosolimitani dopo che l'ordine Templare venne soppresso nel XIV° secolo. La loro convinzione, benché fino ad ora non provata storicamente, è data dalle croci templari presenti sulla parete esterna sinistra della chiesa. Un documento, per esattezza una cronica, fornitaci da uno studioso di fenomeni esoterici che vuol rimanere anonimo, ci dà la certezza della presenza dei Templari a San Leonardo e ci regala due simpatiche ricette a base di Bue Rosso. La cronica racconta:

*“Nello anno millesimo ducentesimo sexagesimo terzio, hacia facto un printamps muy secco, sin plovias cum multissimo frigo. Todas las tierras non dabant alcun fructo, las campagnas eran populadas de tormas de pauperos famidos. En el cunvento de Sancto Leonardo de Siete Fontis nos preparavamos, como onni anno a la festa de nostro proctetor Sancto Leonardo, por el dia secundo del mes de Iunius. Todos los fractes estaban preocupados porchè en esta ocasion se acostumbrabat de donar a los pellegrinos una sopa calda. Non sabendo come hacer, porchè in este anno el numero de los pauperos estava muchissimo yo me consultava con el valente fratre Bernardo de Aquitania chi por algunos meses, regressando de la Tierra Sancta, dimorabat in nuestro romitorio.*

*Bernardo de Aquitania despues de una nocte de veglia de armas en la elesia, donabat a los confrades meravigliados la solucion, diciendo de hacer la receta du Gran Boillon acì como acostumbran in su pais.*

*“ Pour far manger, beaucoup de gens, o si vous voulez tout le monde, prenez des grandes caldars et facite bollir beaucoup de eau. Depois prenez les os, les pieds, la tete de un bovin rouge, un des quales nos ha donat monsieur le Juge Barisone, et jetezle dans l'eau buillante. La viandre, la carnaz il fout la tenir pour les esixigeances du convent. Dans le bouillon, jetez encore faseulos, favinos, maron seches, racines et erbes chi se pouvent manger et fet la couciner pour le temps necessaire. Despois se peuve manger.” Asi, nos dicebat fra Bernardo de Aquitania.*

*En estel momento pensamos que po los pellegrinos puede ser una manducata meravigliosa tan che estaban veramente muy mal. Por los fratres del romitorio, por las nuestras exigencias, preparamos una receta Sardenola muy antigua descibida de Cicerone quando hablava mal de Sardinna e de los Sardenolos llamandolos mastrucados ,pellitas como dicen a hoy. La ricetta necessita de la carne del bue sin pedes, ossas y testa. Bien ha ora la descrizion de este modo antiguo de coucinar el Bovinus Plenatus.*

*Hay que prender la carnaz de un bovinus e cum ella construir uno otre o sacco, intra de ello poner uno cervo, intra el cervo poner uno puerco, intra el puerco una pecora, intra la pecora uno agnus, intra l'agnus uno porchettin, intra el porchettin uno coniglio y intra el coniglio una gallina. Intra la gallina la mollica de pan lavorada cum lardo, lacte, casizolu, cebollia, alleum y erbas fines. Despues hacer nel terreno una buca muy grande, rivestirla cum piedras vulcanicas rescaldadas in uno grande foco, intra las piedras poner il bovino plenatus rivestitus de foglias e ramos de mirto, ricoprir cum piedras y terra, sobra hacer uno grande foco e despues de quattro o cinco horas serà bien cocido.*

*El dia de Sancto Leonardo los fratres prepararon el Gran Buillon por los pauperos y el Bovinus Plenatus por las exigencias de lo cunvento, todos manducaron in abundanzia et cum ballos tundos se fece una grande festa por gloria de Nuestro Sennore.*

*+ NICOLAO de BORGES MAGISTRI TEMPLI in SANCT LEONA. de SIET.FONT.”*

*(Dal Ricettario'Le Ricette del Bue Rosso)*

#### 4.2.5 Il consolidamento organizzativo

*Ci sentiamo ancora un po' novellini per la cooperativa e il lavoro cooperativo.*

*Ma abbiamo capito che se vogliamo continuare ad avere reddito sul prodotto dobbiamo rimanere insieme"  
(Segretario della Cooperativa Consortile "Il Bue Rosso", 2007)*

Dall'istituzione dell'associazione e il suo successivo passaggio alla cooperativa consortile il numero degli associati è continuato a crescere (tab.) e nel 2006 due giovani allevatori hanno iniziato l'attività di allevamento prendendo il posto di due anziani che avevano lasciato l'attività.

Attualmente la cooperativa è formata da 44 produttori che rappresentano l'84% degli allevatori della sardo-modicana iscritti al registro anagrafico della razza-sardomodicana<sup>15</sup>.

**Tabella 14 - Impatto del Consorzio - Fonte: Cooperativa Consortile "Il Bue Rosso"**

<i>N.di allevatori</i>			<i>Impiegati</i>		
<i>1999</i>	<i>2002</i>	<i>2007</i>	<i>1999</i>	<i>2002</i>	<i>2007</i>
28	40	44	60	90	96

Il numero degli allevatori che continua ad aderire al consorzio è uno dei segnali del successo dell'azione di valorizzazione, i nuovi associati entrando nel consorzio devono aderire al disciplinare di produzione e condividere finalità e pratiche del consorzio.

*Con il consorzio c'è stato un salto di qualità, eravamo davvero in via d'estinzione sia come bestiame che come allevatori, se dicevamo che avevamo rossi non ne volevano neanche ne volevano sentire, adesso invece sono quelli che pagano di più quindi non ci lamentiamo (Allevatore 3, Montiferru, 2007)*

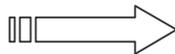
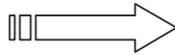
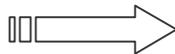
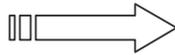
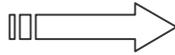
*In termini monetari c'è la garanzia di vendere il prodotto che è una grande opportunità perché prima il prodotto veniva svenduto, oggi se uno ha un minimo di struttura e li alleva bene li vende anche a un prezzo superiore di quelli di mercato (Allevatore 5, Montiferru, 2007).*

Nello schema che segue vengono riportati schematicamente i maggiori risultati raggiunti:

## RISULTATI DELLA VALORIZZAZIONE DEL BUE ROSSO AL 2006

### PRIMA

Sentimento di sfiducia da parte degli allevatori, età media degli allevatori elevata
Perdita di stima di sé, della propria identità e del proprio ruolo
Rischio di estinzione della razza, abbandono pascoli, perdita di biodiversità e di un paesaggio tipico
Crescita di un atteggiamento di dipendenza
Quotazione per capo: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3.000 Lire/kg peso/vivo</li> </ul>
Investimento pubblico sul progetto: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 milioni Lit.</li> </ul>



### DOPO

Recupero fiducia, senso di appartenenza, coscienza del valore della rete; inserimento giovani allevatori
Rivalutazione proprio ruolo sociale (in qualità di custodi del territorio)
Ripopolamento della razza, mantenimento pascoli biologici e del paesaggio
Il gusto di essere impresa, il rischio, l'attitudine all'indipendenza. Crescita della cooperazione attraverso la creazione dell'Associazione "Bue Rosso"
Quotazione per capo Bue Rosso: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4,9 €/Kg peso/morto (8.500 - 9000 vecchie Lit.)</li> </ul>
Ritorno in 2 anni: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ V.A. per capo: 310 € (600.000 Lit.)</li> <li>▪ 500 capi</li> <li>▪ macellerie convenzionate in Sardegna</li> </ul>

Fonte GAL MBS

L'azione di valorizzazione fin qui descritta è durata quattro anni. Tra i risultati più importanti a livello della comunità possiamo affermare che la valorizzazione del Bue Rosso ha permesso ad una intera generazione di allevatori di ridare un senso ad una attività che sembrava essere destinata al declino. Negli ultimi anni alcuni allevatori sono andati in pensione e sono stati sostituiti da allevatori appena trentenni. A Seneghe, uno dei due comuni nei quali è presente la maggiore concentrazione di allevatori, inoltre, una emigrata che gestiva una trattoria nel Veneto, è rientrata accettando la sfida di aprire un'osteria: "L'Osteria del Bue Rosso". Un luogo che in questi anni è diventato importante punto di riferimento per la degustazione enogastronomica dei prodotti legati a questo territorio.

L'azione ha quindi innescato sinergie tali da generare ricadute positive sul territorio e a beneficio esclusivo degli allevatori, questi aspetti saranno trattati nel paragrafo successivo.

Il progetto di valorizzazione ha trovato un suo prosieguo con il Leader plus attraverso l'azione "Interventi di filiera per la realizzazione del paniere dell'Alto Oristanese". L'azione prevede la creazione di un Paniere di prodotti tipici (processo avviato con il Bue Rosso e con il formaggio Casizolu), gestiti direttamente da una struttura consortile centralizzata in grado di poter gestire autonomamente la qualificazione e il controllo dei processi, e portare avanti gli aspetti legati alla comunicazione e alla

visibilità commerciale. Gli sviluppi della iniziativa non sono presi in esame in questo scritto e saranno frutto di valutazioni future.

*“Adesso le sardo modicane sono salve, sono gli allevatori ad essere in via d’estinzione, non gli animali (Allevatore 5, 2007).*

#### 4.2.6 Produzione congiunte, ristorazione, cultura e accoglienza: le sinergie a livello locale

##### 4.2.6.1 L’associazione produttori del Casizolu del Montiferru

Dal latte delle sardo-modicane si è sempre prodotto un formaggio vaccino dalla caratteristica forma a



Figura 55

tuttavia, al valore del pecorino’. Murru Corrigan, 1991:53)

La particolarità di questo formaggio rispetto ai numerosi formaggi sardi risiede nel fatto che la sua preparazione tradizionalmente è affidata alle donne di casa.

‘Mentre i vitelli erano addestrati e venduti come animali da lavoro, le femmine, scarsamente richieste per il giogo, venivano in parte tenute nel branco, come fattrici, e per la produzione del latte, con il quale si confezionava su casizolu, il caciocavallo. A differenza di quanto accade oggi, la mungitura avveniva una volta al giorno, per l’intero anno. Fatta la mungitura, il vaccaro provvedeva, ancora in campagna, a fare la cagliata, che trasportava poi in paese, dentro sacchi di tela bianca, con la bisaccia a dorso di cavallo. Per questo motivo la cagliata assumeva la caratteristica forma a due metà. Nel paese la cagliata era affidata alla padrona di casa, che la poneva a lievitare nelle conche di coccio, ricoperte di teli di lana.

pera denominato Casizolu (si veda box 2 a lato) che generalmente veniva prodotto per autoconsumo o utilizzato come merce di baratto.

‘Il casizolu era innanzitutto destinato al consumo familiare, e solo le eccedenze erano destinate alla vendita, enl paese o nei paesi vicini; era però nche usato come reccattu (pagamento di affitto o altro), nelle transazioni economiche locali. Naturalmente, per i grossi allevatori il formaggio costituiva anche un cespite importante di reddito, non equiparabile

Giunta a lievitazione, doveva essere rapidamente lavorata, data che la perfetta riuscita, il pregio del casizolu deriva proprio dalla tempestività della lavorazione.’ (Murru Corriga, 1991:54)

A seguito dell’azione di valorizzazione della sardo-modicana anche il formaggio prodotto dalle sue mucche è stato oggetto di valorizzazione da parte del GAL Montiferru. Dopo un lavoro di ricognizione preliminare, svolta con l’ausilio di esperti, la creazione di un disciplinare di produzione, anche in questo caso condiviso con Slow Food, si è giunti alla creazione di 4 minicaseifici-pilota per la produzione di Casizolu.

Le 4 aziende operano nel territorio del Montiferru e elaborano il latte del proprio allevamento, due di queste hanno la certificazione di allevamento biologico. Nel 2000 le 4 aziende di sono riunite in associazione ed è stato creato il Presidio Slow Food.

L’azione si è stata suddivisa essenzialmente in due fasi:

- 1) La definizione del processo produttivo: attraverso la realizzazione di un disciplinare tecnico di produzione che ad un tempo dia coerenza alle prassi di produzione in difesa della qualità e tipicità del Casizolu;
- 2) Il Piano di sicurezza alimentare: per garantire affidabilità al consumatore finale individuando le criticità del sistema di Produzione.

In questo caso il processo di costruzione del disciplinare non ha incontrato particolari difficoltà.

*Accordarci sul disciplinare non è stato difficile, abbiamo messo ciò che noi facciamo e avevamo sempre fatto, ossia la lavorazione a latte crudo, la base principale è il latte che si ottiene dalla mungitura di animali che sono stati allevati al pascolo brado. Dopo di che viene lavorato a crudo, non viene termizzato ossia si lavora ad una temperatura di 32 gradi e sono tutte cose che si facevano per tradizione e abbiamo continuato a fare così, nel disciplinare non abbiamo fatto*

### **Il casizolu**

Il Casizolu ha una storia plurisecolare, a differenza dei formaggi di pecora anticamente era preparato dalle donne. Lavoro faticoso e scomodo: la pasta deve essere manipolata nell’acqua bollente appena raggiunge il giusto grado di lievitazione ed il momento adatto può arrivare a qualunque ora del giorno o della notte. La cagliata è ottenuta dal latte intero, non pastorizzato, riscaldato a 36/38°, solitamente in caldaie di rame. E’ utilizzato per lo più caglio di vitello, ma anche di capretto, più piccante. Dopo la fase di raffreddamento comincia la lavorazione del formaggio. E’ lasciato riposare per ventiquattr’ore in contenitori in modo che fermenti e diventi acido. La prova dell’avvenuta fermentazione si ottiene prendendo un pezzetto di formaggio, riscaldandolo sul fuoco e verificando che diventi filante. Al momento giusto si comincia a manipolare il casizolu, tutto rigorosamente a caldo. La cagliata è ridotta in pezzi e immersa in una tinozza di rame dove viene aggiunta dell’acqua che è portata ad ebollizione. Quando la pasta è elastica e malleabile si estrae e si modella con le mani, dandogli la classica forma panciuta. A questo punto il casizolu è messo in salamoia per dieci o dodici ore. Le pere di formaggio vengono fatte riposare per circa una settimana prima di essere legate per il collo e messe a stagionare in fresche cantine con temperatura costante.

(Il Giornale del cibo  
<http://www.ilgiornaledelcibo.it/regioni/produttoreregionale.asp?scheda=Casizolu+Del+Montiferru&id=249>)



*altro che scrivere quello che facevamo non è che abbiamo dovuto inventare niente (Presidente dell'Associazione Produttori Casizolu del Montiferru).*

Tutti gli allevatori di bovini di razza sardo-modicana producono Casizolu, ma dato che il disciplinare del Bue Rosso prevede l'allattamento naturale dei vitelli, il Casizolu viene prodotto solo in primavera e utilizzato generalmente per auto consumo, è per questo motivo che l'associazione di produttori del Casizolu riunisce un piccolo numero di produttori che hanno deciso di farne un'attività prevalente e di attrezzarsi di mini-caseifici a norma. Agendo in sinergia con l'attività di promozione del Bue Rosso e con la campagna di promozione del Presidio Slow Food, i minicasifici hanno conquistato un mercato sicuro in cui la richiesta supera l'offerta. Il mercato è isolano e riguarda per lo più dettaglianti di prodotti tipici e di qualità. Tutti i mini-caseifici hanno un punto di vendita diretta all'interno dell'azienda.

*Il prodotto ha avuto una forte pubblicità, è conosciuto da tutti, adesso tutti sanno cosa è il casizolu. Siamo rimasti nel mercato isolano, abbiamo avuto molte richieste, anche dall'estero, ma soprattutto il mercato italiano non ti offre niente di più, in termini monetari, del mercato sardo. E visto che abbiamo un'offerta che supera quello che riusciamo a produrre, non ci conviene lasciare il mercato isolano per andare da altre parti, dove magari devi star dietro perché ti paghino (Ibidem).*

#### **4.2.6.2 La ristorazione: l'Osteria al Bue Rosso**

*Io qui sto benissimo, c'è una qualità della vita impagabile, io ho vissuto a Roma, a Venezia e a Padova e sono stata benissimo dappertutto e ho incontrato persone bellissime, ma qui sto bene, certo ci sono degli equilibri un po' particolari, ma Seneghe è un paese bellissimo, il monte di Seneghe, è il posto più bello che esiste al mondo (Osteria al Bue Rosso, 2007).*

Durante gli stessi anni in cui avviano i processi di valorizzazione sopra descritti, l'amministrazione comunale di Seneghe, uno dei paesi che compongono il Montiferru, si trova in particolare sintonia con gli obiettivi del GAL e lavora per far sì che la municipalità di Seneghe diventi un punto di riferimento per un diverso tipo di accoglienza che sia in grado di diffondere il nome dell'area e di innescare dei ritorni economici per le attività tradizionali. L'amministrazione di quegli anni si muove anche grazie alla disponibilità di una serie di fondi messi a disposizione dalla legge regionale 37/98<sup>16</sup> per il finanziamento di imprenditorialità locale, in particolare vengono finanziate attività di B&B e di ristorazione che vanno di pari passo con l'intenzione di ricostruire l'identità locale dell'area e delle sue trazioni. Obiettivo finale dell'amministrazione comunale erano quello di costruire un contesto nel quale il territorio e le sue risorse si riallineassero e diventassero un tutt'uno inscindibile.

*Noi abbiamo trovato un ambiente economico già sensibilizzato dalle azioni del GAL (...). La mia azione nella amministrazione di Seneghe è stata sia di diffondere quanto era stato realizzato e migliorare quanto possibile le condizioni di contesto come le strade di penetrazione agraria, sia con una politica delle acque portando l'acqua delle fonti lungo tutto il territorio (...). Allo stesso tempo si è costruito un*

*'modello Seneghe' conosciuto un giro. Comunicato alla gente. Si è fatta sensibilizzazione culturale e lavorato per trasformare il paese in un luogo di accoglienza, quindi si è finanziata la ristorazione attraverso la legge 37 e il B&B. Poichè l'accoglienza presuppone l'utilizzo del tempo, si è lavorato sulle tradizioni rafforzando il processo identitario attraverso i mezzi di comunicazione di massa, si è valorizzata la festa senza incidere su quello che è sempre stata la festa, non entrando nella organizzazione, si è codificata la festa, i libri sul ballo, sul carnevale, sulla poesia, sui codici e poi si è costruito un libro sul futuro su Tempu e su Logu che voleva essere un libro sul futuro di Seneghe, per avere una prospettiva di quello che sarà.(Ex Sindaco di Seneghe, 2007)*

In questa ottica di valorizzazione e apertura del luogo verso il turismo e l'esterno, nel 2002 a seguito della disponibilità dei finanziamenti citati, l'amministrazione regionale decide di provare a coinvolgere una imprenditrice del settore della ristorazione che era immigrata trent'anni prima e in quel momento viveva e lavorava in Veneto, nel tentativo di convincerla a ritornare a Seneghe.

*Noi avevamo chiaro che a Seneghe bisogna aprire il paese e quindi chiunque arrivava doveva avere un posto dove dormire e dove andare a mangiare. Io mi sono ricordato che conoscevo una signora di Seneghe, emigrata a Padova che aveva aperto a Cagliari negli anni 80 un locale che si chiamava "Un modo di Giuggiole", un locale alternativo. Lei era molto apprezzata quindi lei che poi aveva fatto nella ristorazione di un certo tipo, ero sicuro che fosse quello di cui avevano bisogno, in questo rapporto di interno ed esterno, lei poteva capire questo nuovo abitare. Il suo arrivo era una garanzia di qualità da professionisti. Quindi se fosse tornata a Seneghe il nostro essere esterni, trovando appoggio in una amministrazione, questo doveva essere un vantaggio e non un handicap (Ibidem).*

Mattea, questo il suo nome, accetta la sfida di tornare nel Montiferru e aprire un' Osteria che si sposasse con il suo stile e che fornisse un servizio di ristorazione a base di prodotti locali e che allo stesso tempo fosse un punto d'incontro anche per eventi culturali.



Figura 56 Il simbolo dell'Osteria

*Mi hanno veramente corteggiata per un anno, non riuscivo a decidermi, alla fine ho deciso, e ho fatto questo passo che secondo me è una buonissima cosa (Mattea, 2007).*

Così Mattea apre nel 2002 a Seneghe 'L'Osteria al Bue Rosso', il menù dell'Osteria offre una varietà di piatti con gli ingredienti a disposizione nell'area e quindi immancabilmente prepara pietanze a base di carne del Bue Rosso.

*Era il momento giusto, il Bue Rosso era diventato Presidio Slow Food, c'era tutta questa attenzione nei confronti del Bue Rosso in tutta la Sardegna,*

questo naturalmente mi ha aiutato. Però il nome dell'Osteria non l'ho scelto per questo motivo, il nome l'ho scelto per mio padre, che era un allevatore di sardo-modicana ed è venuto a mancare sette anni fa (Ibidem).

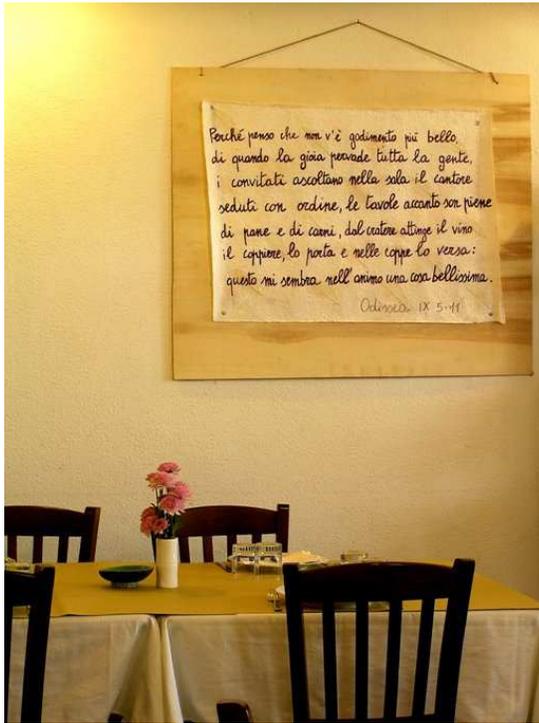


Figura 57 Osteria al Bue Rosso

L'Osteria inizia ad essere un punto di attrazione per i primi turisti che cominciano a visitare quest'area, tanto da sorpassare le aspettative iniziali della stessa imprenditrice.

Devo dire che non mi aspettavo neanche una risposta del genere, le persone vengono da tutta la Sardegna, e poi fin da subito, durante l'estate sono capitate le persone più disparate, un po' per passa parola, però la cosa più interessante è che siamo finiti subito sulle guide importanti.

Sono venuti i guidaioi, quelli che scrivono le guide, quelli della guida del Gambero Rosso, la Lonely Planet, lo speciale di Bella Italia sulla Sardegna, poi una Guida Americana, una guida tedesca, i nomi adesso non me li ricordo, sulla guida del Touring, della DeAgostini, Alice channel. Questo ci ha aiutato tantissimo, un po' di trasmissioni fatte da Videolina, dove si parlava del fenomeno Bue Rosso e del presidio Slow Food, e quindi chiaramente poi hanno fatto vedere come si cucina come si può preparare, e dove si può mangiare. Per il resto io non ho fatto altro che adattare la mia esperienza a quello che sono i prodotti di questa zona (Ibidem).

Come si accennava precedentemente l'Osteria, oltre che servire pietanze a base di prodotti locali è diventato nel tempo anche luogo di incontro e di creazione di altre iniziative locali.

Questo posto, siccome io resto la persona che sono, ossia una persona che ha studiato tutta la vita, (...) con la malattia cronica di leggere e di studiare, così insieme ad altre persone di Seneghe abbiamo messo su una rassegna letteraria Pimpriaris, che vuol dire briciole di pane, e la facevamo qui nell'Osteria e venivano persone un po' da ovunque, da Cagliari, da Oristano, da Sassari. (...) Un'altra cosa bella che è nata qui durante Pimpriaris è 'Settembre dei poeti', tre giorni di poesia in giro per il paese, (...) Sono venuti scrittori di importanza nazionale, Luciano Marroccu, Marcello Fois, Paolo Nori, Massimo Carlotto, tanti altri e poi il nostro direttore artistico, Flavio Soriga (Ibidem).

#### 4.2.6.3 La cultura: il festival di Poesia 'Settembre dei poeti'

"Settembre dei poeti – La poesia sarda incontra il mondo" è una manifestazione di poesia che è iniziata nel Settembre 2005 ed è giunta alla sua quarta edizione, anche questo evento nasce sotto la spinta dell'amministrazione comunale che nel 2001 incentiva la pubblicazione di un volume che raccoglieva le opere di poesia patrimonio della tradizione orale dei poeti Seneghesi tramandate di generazione in

generazione ma mai raccolte in volumi scritti, 'Poetas Seneghesos'. Tutto il paese partecipa all'organizzazione dell'evento, offrendo le proprie stanze vuote a coloro che decidono di alloggiare nel paese e agli artisti stessi, e occupandosi in maniera volontaria dei molteplici aspetti organizzativi. All'interno del festival inoltre si svolge una gara di Poesia tra poeti locali e letture della tradizione orale. Il festival ha assunto una importanza rilevante nel corso delle edizioni richiamando sempre un maggior numero di persone, ma non solo come evento letterario in sé quanto nei suoi effetti di reciproco scambio tra persone del luogo e visitatori:

*Uno de los puntos mas fuertes de la organizaciòn es que esta compuesta no solo por algunos importantes intelectuales sardos, como el asesor a la cultura de la provincia de Cagliari, el profesor universitario Luciano Marrocu o el escritor de novelas de nivel nacional Flavio Soriga (director artistico de la manifestacion), sino tambien por algunos personajes de Seneghe muy activos en el panorama cultural local, como el mismo presidente de la organizacion del festival, Mario Cubeddu, profesor de historia nacido en Seneghe y que vive entre el pueblo y Cagliari, la capital de la isla. Esta doble alma de la organizacion permite un diseño coherente de la manifestacion, de sus intenciones, de su capacidad de ser aceptada por los habitantes de Seneghe, de su posibilidad de llegar a las instituciones politicas. "Settembre dei poeti" no parece para nada uno de esos festivales creados por intelectuales que buscan un pueblo bonito en el que encajar sus manifestaciones, sino algo "real", genuino, vivo (Peresson, 2007: 5).*

#### **4.2.6.4 L'accoglienza, l'esperienza del Bed and Breakfast**

In questa ottica di creazione di sinergie, negli stessi anni l'amministrazione municipale destina i fondi sempre della legge regionale 37 allo sviluppo dell'ospitalità finanziando attività di Bed & Breakfast dando avvio anche ad una ristrutturazione degli edifici del centro storico.

*Mi ricordo, l'amministrazione comunale invitò praticamente tutto il paese e ci fece un discorso. Ci disse che voleva portare gente a Seneghe, perché portando gente si portava anche economia e quindi far conoscere il paese agli altri, come un invito a venire. Ma se queste persone venivano eravamo costretti a mandarli a Bonarcado o a Oristano per dormire. Allora ci ha detto perché non facciamo noi dei centri di accoglienza, c'era il Bue Rosso più o meno nello stesso periodo, c'era anche l'Osteria dove potevano mangiarlo, però non c'era nessun posto dove dormire, allora ha detto se voi volete organizzarvi potete fare questa accoglienza sotto forma di Bed and Breakfast. Alla riunione ha partecipato molta gente ma qui non tutti partono con il principio di fare qualcosa qui. Io sono partita in quarta, prendo tutto come un gioco e giocosamente mi sono buttata, ho detto mi piace il contatto con le persone senza trascurare il lato finanziario perché essendo sola ho più bisogno di soldi e le spese sono uguali, quindi sono partita così con tanto entusiasmo e ancora ce l'ho.*

*Poi ci siamo riuniti in una associazione con un nostro disciplinare per l'accoglienza, uno statuto, il nome era S'apposentu Bellu (La stanza bella) che anticamente era la camera degli ospiti, e poi parecchie*

conferenze per aiutarci, spronarci, per darci dei consigli, S'apponentu Bellu oggi quasi non esite più, io sono entrata nel circuito nuovo del GAL MBS, DOMOS & DOMOS. (...) Molti vengono perché è stato dato il nominativo da Mattea, allora molti che vanno a mangiare lì chiedono dove si può dormire, o per passa parola amici che mandano amici. Mi piace molto e lo rifarei, ma gira e rigira mi sa che alle volte ci rimetto di tasca, però adesso ho iniziato e voglio andare avanti finché la mia vecchiaia mi permette di fare qualcosa, ho 77 anni sto andando per i 78, io non avevo mai lavorato, ma mi piace molto il contatto con le persone, che magari vengono da fuori, da posti diversi, mi piace questo concetto di ospitalità (Maddalena, 2007).



Figura 58 - Alcune immagine del festival di poesia 'Settembre dei Poeti' (Seneghe, 2 Settembre 2007), il poeta dialettale milanese Franco Loi durante il suo intervento 'Poesia e Ragione' a s'arruga de Putzu Arru, e Vesi in Piazza Stefano Giovanardi incontra Mauriz

### 4.3 La ricostruzione della filiera del Pane: La comunità del Pane dell'alto Oristanese<sup>17</sup>

The community is part of a bigger project promoted by the GAL MBS that aims to reconstruct seven local chains. Producers are also members of the *Libera Associazione degli Agricoltori Custodi*<sup>18</sup>.

From the 1960's farmers of the Sinis area gradually started to decrease the cultivation of wheat. In the Fascist period (1925-1945) the prevailing cultivar was the *Senatore Capelli* (see box). This has now been replaced by a more productive cultivar, or is barely used for animal feed. Some farmers also argue that is not convenient for them to produce grain. Sometimes farmers prefer fallowing of their fields to get the money set aside by the CAP scheme instead of planting grain.

*Io prima di far parte della Comunità del Pane il Senatore Capelli non l'ho mai coltivato, ma mio padre sì, e al tempo di mio padre lo coltivavano tutti grazie alle capacità di resistenza in situazioni di siccità. Ma poi quanto ti pagano per il grano? Praticamente come hanno rifatto questa nuova riforma la gente si accontenta del pagamento unico e sta lasciando la terra senza coltivare, soprattutto nelle terre marginali come le nostre dove prima grano ed orzo si era costretti a coltivarlo per percepire questo tipo di aiuto, ora siccome non c'è più questo tipo di obbligo ti fai due conti e ti conviene tenerti le terre incolte*<sup>19</sup> (Sinis Farmer, 2007).

The Community of the Bread was born in the 2006, as a voluntary membership organization with the aim of reconstructing a local filiera of traditional bread.

The association is territorially based in the historical regions of Montiferru, Barigadu and Sinis. It is formed by small producers that are involved in the bread making sector: farmers, millers and traditional bread making. They share the job of producing in a manner that pursues quality and. There are: four bakery makers, one stone miller and two farmers. The community is based on mutual trust and on the voluntary

---

#### *Senatore Cappelli*

The Senatore Capelli variety of wheat owes its name to the Italian Cappelli Senator, promoter at the beginning of 1900 of the agrarian reform. The wheat breeder who released this cultivar in 1915 was Nazareno Strampelli. This wheat was selected from a Tunisian landrace that, in our Latin alphabet, is now most often written Jenah Khottifa. However, there are many variants of this spelling according to how one transliterates from Arabic. It is also known as Jenah Zarzoura. Both these names relate to the wing of a bird, birds with black wings. In Algeria, the landrace is less poetically called Kahla, Arabic for 'black'. Through much of the 20th century, Senatore Cappelli was used in many crosses with other cultivars. It was introduced in Sardinia during the 1930's. This durum wheat reached a yield per acre that was unsurpassed until the 1960s when the variety was superseded by more productive wheat. Now there seems to be a huge revival of interest both for its resistance and recent studies demonstrated that the variety is characterized by high protein values.

CIMMYT, International Maize and Wheat Improvement Center



*A field cultivated with Senatore Cappelli cultivar*

---

respect of agreements on prices and quantity. The GAL MBS has been working on two fronts. One has been the technical assistance, involving the University of Sassari for organoleptical analysis, and the other, involving the CIA (provincial association of farmers) and the Slow Food Foundation, to try to create a common interest in working together for a specific purpose. This purpose is to promote the quality of local production and find a remunerative market (Fig. 2).

The members have been signing voluntary agreements. The farmers agreed on the base price to restart cultivating the Senatore Cappelli and other old cultivars. In 2006 two of them started to cultivate 30 hectares. The Stone Miller accepted to buy with pre-arranged prices all the production and the bakeries accept to buy the flour.

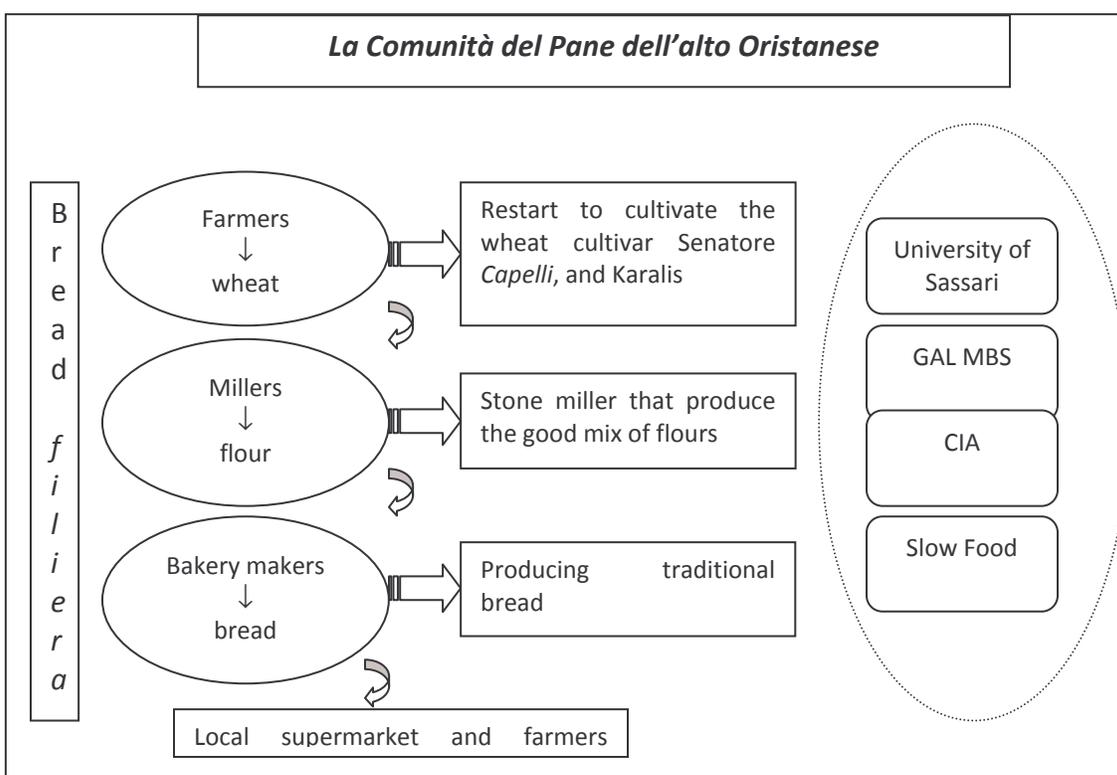


Figura 59 - Reconstruction the bread filiera in the Montiferru, Barigadu, Sinis area

The faculty of agricultural science of the University of Sassari carried out a study in order to investigate the proprieties of the Senatore Capelli and Kalaris cultivars in order to help millers and bakery makers find the right mix of flour necessary for the production of the traditional bread. They also investigated the proprieties of the natural yeast called “framentu” or mother yeast. The aim of the study has been to find, in collaboration with millers and bakery makers, the right mix of flours needed for the traditional bread. The conclusion has been that the yeast developed using the mix of flour of the Senatore Cappelli and Bronte wheat is the most complex.

The main problem of the community's construction has been the acceptance of higher prices than the bakeries have had to deal with. The final price of the flour results in almost double the cost the flour coming from Canada and North America (about 0,95 €/kg instead of 0,35 – 0,40€/kg). This is due to guarantying a remunerative price to farmers and to the smaller size millers who cannot benefit from economies of scale. These agreements have been possible by sharing a common idea that the final products, the traditional bread of the area, made with these kinds of raw materials are of higher quality and are more sustainable. These elements nowadays yield a higher price in respect of their quality and safety.



Figura 60 - Vendita del pane al mercato 'Le Terre di Sharadana' dicembre 2007 e semola di grano del mulino a pietra al microspaccio Sa Corbula, dicembre 2008

#### 4.3.1 From tradition to business: the bakery "Su Coccoi"

The principal animator of the community is a young baker, Francesco. With a recent past as a bricklayer, he started a bakery, four years ago and now he can be considered a success story. In the last few years, thanks to his personality and determination, he has grown a business based on the traditional bread making of his village: Samugheo.

*L'idea di produrre a fini commerciali il pane tradizionale del mio paese mi è venuta perché a Samugheo ogni anno a fine Settembre, inizio Ottobre la proloco organizza la sagra del pane. Io ho osservato che la sagra richiama un certo numero di persone e poi tutti gli anni succedeva che il prodotto aveva successo e le persone chiedevano dove lo potevano trovare, ma era un prodotto che non si trovava, che non si poteva comprare perché nessuno lo produceva, è un pane che si faceva in casa e che ancora si fa, qui il 50% delle famiglie lo fa ancora. Allora ho chiesto a mia madre se mi dava una mano. E ancora, dopo quattro anni, mi aiuta lei, perché non così semplice fare il pane, ci vuole molto tempo per imparare<sup>20</sup> (Francesco, 2007)*

Samugheo, is a small village of 3500 inhabitants in the historical-geographical region of Barigadu. Together with Mogoro, is the main production centre for Sardinian craft textiles, and was recognized a

few years ago by both the Region and ISTAT as "textile district". 60% of the village's economic activity is based on weaving. The products are sold not only in Italy but also abroad, especially in the USA and Germany (DISET, 2006). As in a lot of Sardinian villages, the tradition of making bread at home is still alive, it seems that in Samugheo 50% of families are still producing bread by themselves once at week. To celebrate this tradition the village organizes a festival every October called "Su Tzichi"<sup>21</sup>. At this festival the traditional bread is offered to visitors and they can also visit an exhibition of the tools for the processing of the wheat.

The major characteristic of the traditional bread of Samugheo is the natural process of how it rises. The



**Figura 61 - The Bread Laboratory 'Su Coccoi', Samugheo, 2007**

bread is allowed to rise naturally with sourdough called "su frammentu" or "lievito madre" (mother yeast). The process consists of letting the bread dough develop naturally over time and then baking the bread in a wood-fired oven. As Francesco explains, "the difficulty in making it depends essentially on three factors. One, the mixing of the flour, two, the weather which affects the time of rising, and three, the temperature of the oven.

Francesco started his business during 2003, he benefited from the financial contribution of a regional law. The amount of subsidy was about 8.000 euros. At the beginning the bakery was rented and the investment was relatively small. He started with a table, two kneaders, and a couple of trolleys. Basically this is all he needed because the work is mostly manual. Step by step the business has been growing. When he started there were just two people: his mom and himself. Soon after his girlfriend and brother joined, and now there are seven workers. Nowadays Francesco is planning to grow his company by building three additional ovens. He explains the growth on the fact that the demand has surpassed their offering.

His market is fundamentally local. He makes agreements with a local supermarket chain composed of three sales points located in the nearby city of Oristano (45 km). He also participates in a farmers market called "Terre di Shardana" (Lands of Shardana, a project promoted by the Leader Plus Agency

GAL MBS that aims to bring together all local producers under a common label in order to make more identifiable the territory and its products for the consumers).

He makes only the traditional breads of Samugheo. The ones that Samugheo's families are still making in their house and are three typology: *la focaccia*, which he reduced the traditional shape to answer to consumer demand (normally *la focaccia* is a big round loaf with a hole in the middle), then we have "su coccoi", a bread made with durum wheat semolina with a peculiar shape decorated with "coccois" (points) made with scissors on the uncooked bread, and the last one called "su pistoccu" a tender kind of bread. Typically in Sardinia this name is given to a crunchy kind of bread.

At the beginning of his activity he was using the flour coming from Canada, because it was the one that he could find in the market. He then started to collaborate with the stone miller on the second year of his activity. The mill is conveniently located on the same street as his shop, just a couple of house before his bakery.

#### **4.3.2 Keeping milling: the stone miller**

The miller is also from Samugheo. It is a family business, he explains. His father started the activity in the 1971. He started with a squeeze roller mill, with a steel roller. But afterwards they discovered that milling with a millstone burned less wheat proteins. The gluten being less affected resulted in repercussions on the taste of the bread. At that point they made the choice to be stone millers. Currently they are one of two still working in this Sardinian region. The wheat to be milled has always come from the area because the quantity requested has always been a few thousands quintal. In 1987 he succeeds his father. He explains that he has been enthusiastic to become a member of the community and start experimenting with new mixes of flour. The community supports his work and notices and values the details of his baking. His market has always been the housewives of the village and some local bakeries. Joining the Community he declare that now he have an assured market and can keep working with more tranquility, also he finally get the recognition of what is doing as mission more than a work.

#### **4.3.3 Choosing to cultivate: the farmer**

Two farmers of the Sinis area are members of the community. Both of them have accepted to cultivate the Senatore Capelli variety again with the obligation to sell the crop to the miller. Here is the story of one of the farmers.

The farm is a medium size family farm, 20 hectares, and is located in the Sinis area, the owner is a 33 years old man. As are most of the farms it is composed of different plots, some with irrigation others without. In the plot with irrigation they cultivate artichokes during the winter and watermelons and melons during the summer, in the plots without irrigation they cultivate barley and wheat.

*A dire il vero stavamo anche abbandonando la coltivazione del grano e dell'orzo, non era più remunerativa con i prezzi. Poi da quest'anno abbiamo ricominciato a coltivare con la promessa di conferire questo grano al mulino e poi lui al panificatore e quindi abbiamo seminato il Senatore Capelli, il Bronte e il Karalis. Il grano che abbiamo messo quest'anno è solo per il mulino di Samugheo. Quest'anno abbiamo messo per loro 15 ettari. Siamo noi, io con mio fratello, e un altro agricoltore di Cabras che ha messo altri 15 ettari, sempre per questa iniziativa. È una cosa buona perché altrimenti non sapevamo più cosa coltivare.<sup>22</sup> (Sinis Farmer, 2007)*

They chose the variety of wheat in collaboration with the miller, the bakers and the support of the University of Sassari. Also the farmer is a member of the *Libera Associazione degli Agricoltori Custodi* and this year they have decided to sell the barely and the straw to the breeders of the Montiferru. Previous years they sold it to firms that produce feed.

*Io sono nell'associazione agricoltori custodi, mio fratello nella comunità del pane. È molto buona questa associazione perché è una cosa volontaria, chi entrava nelle cooperative era solo per i contributi, qui invece lo si fa se si ha voglia di fare qualcosa. L'idea di formare un gruppo solido che porti avanti una idea precisa, una politica. È nato tutto con il bisogno di continuare a lavorare perché stavamo rinunciando a tutto. E toglie le bietole, toglie il grano e adesso anche il carciofo non va più, e noi poi cosa facciamo?<sup>23</sup> (Farmer, 2007)*

From the 1960's farmers of the Sinis area gradually started to decrease the cultivation of wheat. In the Fascist period (1925-1945) the prevailing cultivar was the Senatore Capelli. This has now been replaced by a more productive cultivar, or is barely used for animal feed. Some farmers also argue that is not convenient for them to produce grain. Sometimes farmers prefer fallowing of their fields to get the money set aside by the CAP scheme instead of planting grain.

*Io prima di far parte della Comunità del Pane il Senatore Capelli non l'ho mai coltivato, ma mio padre sì, e al tempo di mio padre lo coltivavano tutti grazie alle capacità di resistenza in situazioni di siccità. Ma poi quanto ti pagano per il grano? Praticamente come hanno rifatto questa nuova riforma la gente si accontenta del pagamento unico e sta lasciando la terra senza coltivare, soprattutto nelle terre marginali come le nostre dove prima grano ed orzo si era costretti a coltivarlo per percepire questo tipo di aiuto, ora siccome non c'è più questo tipo di obbligo ti fai due conti e ti conviene tenerti le terre incolte (Sinis Farmer, 2007).*

#### 4.4 The cases of the Cooperative *Frambuesa de la Alpujarra* and the Association *Contraviesa Ecológica*<sup>24</sup>

The following case studies are intended to exemplify the contribution that cooperative and association combined with innovations can make the financial wellness of a business and to respond to the further marginalization of less favoured areas. They are also intended to exemplify critical success and limiting factors that might occur.

The introduction of the raspberry fruit in the Alpujarra, a recent tradition

The introduction of the raspberry cultivation in Alpujarra have a recent past, it was in the 1981 when the Local Agency for Agricultural Extension (*Agencia Comarcal de Extensión Agraria*) decided to make some experiments by introducing a new culture in the area in order to improve the economic performance of the producers. They choose the raspberry fruit production due to the morphologic and climatic characteristics of the area and at the same time in order to meet the demands of the intended consumer.

After the first experiments and due to the good result obtained, the experiments keep going on until the 1985 with different cultivars.

Farmers where ready to start the cultivation and during the 1986 there was 11,5 hectares of raspberry in the Alpujarra, the area is the one around Cádíar municipality (Calatrava y Antequera, 1992).



At the beginning all the production was sold to a big enterprise, but the producers have not the control of the price and the business wasn't too convenient for producers. Then, during the 1987 a group of 8 peasants, with the assistance of the Local Agency for Agricultural Extension decided to constitute the cooperative *La Frambuesa de La Aplujarra Sociedad Cooperativa Andaluza*.

During the same year they decided to build up in Cádíar, with the financial support of the Municipality and the regional government, the necessary

Figura 62

infraestructure to clean and freeze the product in order to sell it to a big international marmalade company.

During the 1992-1993 the member of the cooperative raised to 40 producers.

As mentioned in the introduction, the Alpujarra agro-food system is composed by small family farms and small firms. The land dedicated by each farmer to the raspberry fruit is about 1 hectare and usually it is not the only culture of the farm.

Indeed generally farmers have more than one income stream, and do not specialise in one production. This allowed maintaining, through a varied production, the biodiversity of the traditional farming landscape, featuring almond, figs, olives trees and vineyard, as a farmer comment on:

*Aquí no se puede jugar con un cultivo sólo, tienes que tener alternativas, si uno te va mal, tienes que tener otro. Y aquí el problema que tenemos es que la actividad dura sólo cuatro meses y ya está, julio, agosto, septiembre, después como se pone el frío en invierno no podemos cultivar, tenemos que producir todo durante el verano, el tomate, la judía, la frambuesa, etc*<sup>25</sup> (Alpujarra farmer, 2007).

The raspberry cultivation is adapting very well to this type of small family farm, also because the maturation is differentiated in stages. The harvest need a lot of labour and all family can take part of it.

Nowadays the raspberry is cultivated in the municipalities of Bérchules, Cádiar and Busquístar and the cooperative is formed by only 12 members. The president of the cooperative explains that the majority of members left the cooperative because they get retired and they didn't find any one to keep the farm working. Another reason has been the introduction of the cherry tomato production in the area, a production that compared with the raspberry fruit's one needs less work for the family.



*“Ahora somos 12 miembros en la cooperativa, antes eramos más. Desde hace unos cuatro años, muchos agricultores han abandonado el cultivo de la frambuesa para reconvertir sus tierras al tomate ‘cherry’, porque la frambuesa requiere mucha mano de obra ya que a pesar que la frambuesa no pesa prácticamente nada se tiene que recoger una por una por lo que el tomate requiere menos mano de obra. Antes de la frambuesa había mucha judía verde, después vino la frambuesa y ahora se va poniendo cada vez más tomate.”*<sup>26</sup> (The President of the Cooperative, 2007)

Actually, the harvest represents just the first step in the production process. Successively, the fruit needs to be frozen, than cleaned and selected. The harvest work is general a woman family duty, but it provoke forms of resistance in the young generation which looks bed to this kind of work (Calatrava and Sayadi 1999). The Cooperative achieved the governance of their market negotiating for pre-arranged prices, indeed the price of the fruits is decided before starting to harvest the raspberries; the major client of the cooperative is an international company leader in the sector of marmalades that sent directly their delivery van to pick up the product when it is ready. A little quantity it also sell to a local company that produces marmalades, candies and sweet, with products coming around the area.

Despite of all the limiting factors (marginal area, small farm size farmer, lack of labor, ageing of farmers), the raspberry cultivation represent a complementary income activity for the local farmers. Although the introduction of the tomato cherry reduced the total surface dedicated to the raspberry cultivation and the numbers of members of the cooperative, the two productions are not really in opposition. Instead, the introduction of tomato can be considered as an accumulative process, people

**Figura 63 - Typical polyculture (in this picture from left we have raspberry, cherry tomatoes and green beans) landscape of the Alpujarra (Municipality of Bérchules 2007)**

that had the successful experience within the cooperative of raspberry, now are involved in a new formed cooperative that collect the tomato production of the area.

This case also shows the potential of small size farms, thanks to their flexibility they might achieve the capacity to efficiently respond to the markets demand.

#### **4.5 The association the *Contraviesa Ecológica*: boosting the organic sector**

The association *Contraviesa Ecológica* was born in Murtas (the Alpujarra) in the 2004 with a number of 20 founding members. The aim of the association is promoting the diffusion of organic farming in the Alpujarra and, consequently, to provide local employment, to improve local quality production and to spread the collectivistic action in order to be competitive in the market. They produce organic almonds, figs, grapes, and olives.

As mentioned above we are still treating about family farmers, and also in this case their main goal is to reach the governance of the market by working together.

Organic farming in Spain began at the end of the 1970s, with small farms linked to small organic consumer groups in the cities, and it was basically promoted by young people coming from the cities. The first initiatives related to organic production and organic consumption were located in Catalonia (Victor González, 2007). Nowadays Spain is one of the major exporters of organic product and currently inside Spain Andalusia is the region with the highest number of organic farms with 7.585 farms on total number of 20.171 in Spain and with 582.745 hectares on 988.322,67 hectares of total Spain (MAPA, 2007).

Despite that, in the Alpujarra district the introduction of the organic farming is quite recent as the president of the association commentates on it:

*“Antes casi se reían de lo que pensábamos porque la gente no estaba mentalizada. Pero ahora, ya se van mentalizando más, hay más campañas sobre los productos ecológicos, pero a los primeros casi nos trataban como hippys. Cuando se empezó era más complicado.”*<sup>27</sup> (President of the Association Contraviesia Ecologica, 2007)

At moment the association counts 50 members that in total cover almost 600 hectares of land in the municipalities of Murtas, Turón, Albuñol, Cádíar and Lobras (Alpujarra district).

Their next goal is to involve all the organic producers of the area and try to impulse the others to pass to organic farming.

The association is also collaborating in a research project to investigate on local variety of figs, their number and proprieties. The project involves both the University and the Institute of Agricultural Research and Training in Andalusia (I.F.A.P.A.) (for more information about it see López Agudo et al 2006).

The result of this project, as the president of the Association argued, can be useful for the further valorization of the fig production among others. In this way they can valorize the uniqueness of their production and try to gain a better remuneration for their work.

#### 4.6 The case of the valorisation of the Trevélez ham

The people of Alpujarra Alta have a long tradition of curing hams (*jamones*) by a natural air drying technique made possible by the unique climate and altitude. Trevélez, with 831 inhabitants, is a well-known village of this area, because it is the highest Spanish village, at 1476 metres above sea level (SIMA, 2007). It was there in 1862 that Queen Isabel II gave the municipality the privilege of a unique seal with which to stamp the hams cured in the region. Since that period they have continued to transfer the knowledge of how to cure ham in the traditional way from generation to generation.

##### Building on local resources

During the 1980s a number of traditional ham producers began to worry about the abuse of the name *Jamón de Trevélez* by distant producers and by the decrease in quality of the ham produced in Trevélez itself due to the installation of non-traditional climate control technology within the curing process. As a result, 11 family businesses decided to come together and form an association. In 1989 these producers signed a declaration of principles and set up the *Asociación de Industriales del Jamón de Trevélez* (the Association of Manufacturers of Trevélez Ham). The main goal of the association was



Figura 64 A secadero in Trevélez

to define a common strategy for developing the sector by promoting and protecting the traditional integrity of the product.

With the help of the regional administration, they decided to apply for a PGI label, which requires only one element of production to be located within the region, and also, more specifically, recognises the good reputation of the producers. They obtained PGI status in 1997, and it now pertains to producers from five municipalities in the region with a minimum altitude of 1200 metres – Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Tahá, Capileira, and Bérchules.

*En el 1989 la empresas que habían aquí en Trevélez formaron una asociación y empezaron a trabajar juntos con esta asociación. Unas de las necesidades que le surgieron en su camino era producir un jamón de denominación. Estuvieron luchando por la denominación de origen pero aquí en la montaña es muy difícil la crianza de lo cerdos, [...] entonces la consejería de agricultora nos aceptaron de hacer una certificación de calidad, entonces el el 1996 se constituí el consejo regulador del Jamón de Trevélez.(Segretaria del Consejo Regualdor, 2007)<sup>28</sup>*

---

### ***The History of the Jamón of Trevélez***

En el año 1862 se realizó en España un concurso de productos y la Reina Isabel II concedió, el 10 de octubre de este año, a los jamones de Trevélez el privilegio de vestir la corona real en el jamón de Trevélez.

Desde entonces se custodia en el Ayuntamiento un sello de marcar a fuego en el que pone la siguiente leyenda:

“PREMIADO POR S.M. LA REYNA ISABEL II EN 1862. TREVÉLEZ”

Dicho sello se estampaba en cada pieza para autenticar su procedencia.

Desde aquella época se han mantenido y transmitido los conocimientos y procedimientos artesanales de selección, salado y curación del jamón.

El cerdo se criaba en la zona, se sacrificaba y después se curaba el jamón, tras un largo proceso de secado estaba dispuesto para venderse con el sello de la Casa Real que el Ayuntamiento de Trevélez controlaba y vigilaba de manera celosa.

*El sello*



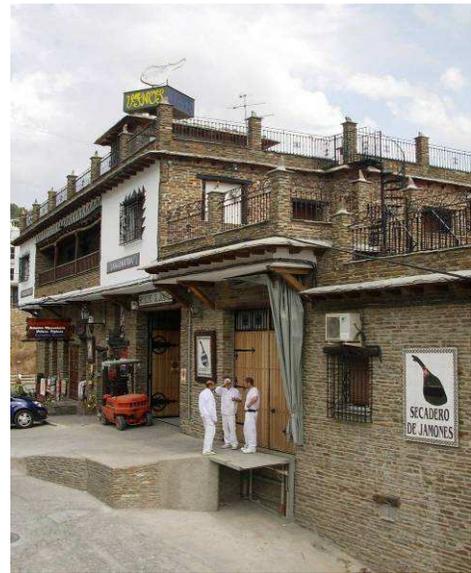


Figura 65 The different phas eof production of the jamon

#### 4.6.1 Enlarging the interaction with the wider rural economy

Local people have since formed a number of new associations and companies to capitalise on the PGI designation. In 1999, a man working in the information technology sector whose father owns a ham store in Granada decided to open an online ham store.

*Es que mi padre es aquel que ha echo por toda la vida, vender jamones, trabajando y pues ha tenido que dejarlo, y como yo soy informático, y estuvo metido en el tema de Internet porque bueno yo uvera profesor de informática, pues en una época que tuvo que dar muchos cursos de Internet por toda España, a las empresas y me llevaba al hotel los fin de semana y entonces estaba muy metido en esto y bueno le dicho vamos a poner los jamones por Internet así que damos la posibilidad a cualquier persona que está en España a poder comprarlo<sup>29</sup>.(Rafael, 2007)*

At the beginning he use to sell different brand of jamones and he had between the other also de Jamón de Trevélez. Focusing on the sale of Trevélez ham, chosen for its existing fame and the evocative beauty of the area

*Pero nos tenemos mucho en cuidado el tema de venta por Internet que ahora es una via de comunicación muy importante y entonces nos le tenemos un poco de cuidado. A partir de todo esto por mi cuenta empezó como mi padre la tienda, los jamones, ha tenido que jubilarse y tal, y el resultado es que a mi me se ocurrió, de poner los jamones en venta por Internet. Y luego llevamos uno o dos años trabajando y como la cosa funcionaba bien y entonces me se ocurrió de incorporar al catalogo el Jamon de Trevélez porque también tenia más fama, tenia un nombre, tenia una denominación y a lo mejor atraía más publico y la venta incrementaba, y efectivamente así fue, incrementamos muchísimo la venta desde cuando incorporé este producto, y entonces ahora vendemos solo este producto en todos los formatos, lanceado, etc. pero lo mismo producto<sup>30</sup> (Segretaria del Consejo Regulador, 2007).*

Figure 1. 23th Marc, 200, Rafael Pérez receiving the Pricen"Exitos.Net"for the best internet based empresarial project of Andalucía inside la Internet CEA (Confederación de Empresarios de Andalucía)



Out of this idea, and with help of initial funding from the EU LEADER II programme, the website interjamon.com was born. Significantly, this development also prompted the national phone company to provide ADSL with Internet access in the area, which led to interjamon.com's founder being cited in the local newspaper as one of the 100 most important people of 2002. In 2005 the company won the regional prize ALAS 2005 for exporter of the year. In 2000, the Trevélez ham trading company, the *Sociedad Comercializadora del Jamón de Trevélez*, was established with the objective of promoting and coordinating ham

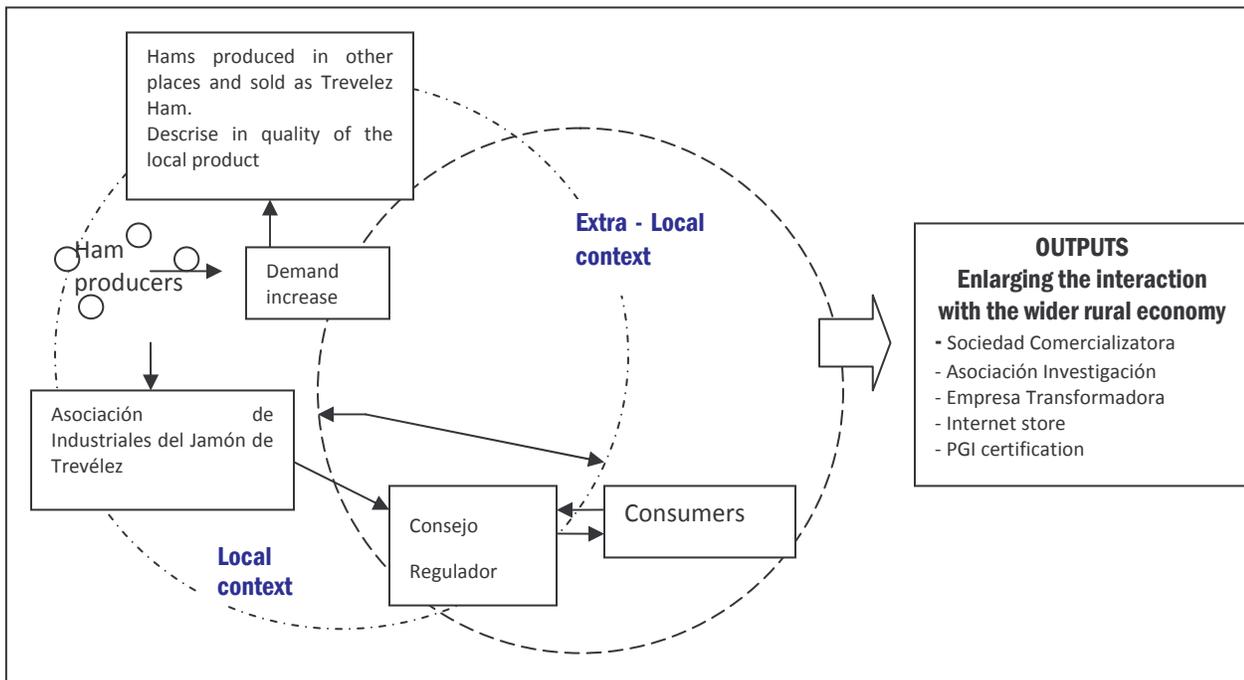
exports. The company buys the product from local producers and markets it on a collective label,

*Tradición 1862, El Sabor de Trevélez* (Tradition 1862, the taste of Trevélez). Within two years the ham was being exported to Japan, Russia, Switzerland, Germany, the United Kingdom, France, Belgium, and Holland.

*E nel año 2000 los productores en su reuniones con su asociación, pues vieron la necesidad de vender porque ni la asociación ni el consejo regulador podían vender porque son entes sin animo de lucro. Entonces decidieron de crear una sociedad comercializadora para exportar fuera de España, porque vieron que unidos hacían la fuerza, por individual era muy difícil abordar el mercado internacional y unidos pues vieron que siendo un grupo de empresas era más fácil. Entonces crearon una sociedad comercializadora del jamón de Trevélez que se dedica más bien por el tema de las exportaciones. Esta sociedad le compra el jamón a ellos, la sociedad tiene su clientes de afuera y compramos los jamones a ellos que ademas son participe de la sociedad, son socios de esta sociedad<sup>31</sup> (Ibidem).*

Due to the extra demand from foreign consumers, a transport enterprise has also emerged to manage the ham’s logistics and the packaging, including the processing of a new boneless ham for export. This enterprise works in close collaboration with the Trevélez Ham Trading Company, but also offers its services to other producers.

In order to improve the ham’s quality and to facilitate the control process, LEADER has also contributed to financing a local research and development initiative called the *Asociacion de La Alpujarra para la investigación y el Desarrollo*. This project includes a laboratory equipped for the necessary nutritional and food security analysis. This entity is at the disposal of all the enterprises within the region that need it.



**Figura 66 - The Asociación de Industriales del Jamón de Trevélez, enlarging the interaction with the wider rural economy**

Starting from the association of producers, a series of other entities has emerged to create an entire ham sector which now controls 2% of the Spanish national ham market and generates considerable export earnings. Ham production has risen by 60% since 1997, while employment in the ham-processing sector in Alpujarra has risen from 61 persons to 170 by 2006. Investments made in the promotion of the ham have also had a multiplier effect in terms of the local tourism industry. Tourists now come from around the world to visit the *secaderos* where the hams are cured and to walk on the mountains. The tourism sector has thus benefited from the ham's fame and the symbolic value of an ancient tradition being practiced within the beauty of a national park.

## 5 I percorsi individuali

### 5.1 Cheese Making in La Alpujarra region: the case of Los Cortijuelos<sup>32</sup>

The case study presented that we are going to present is coming from of the highest part of a geographic region commonly called the La Alpujarra, situated in the south-east of Andalusia, Spain. As we mentioned in the introduction, the squeeze of modernization and productivist shift marginalized a number of mountain livestock system in particular those based on rearing small ruminant. In spite of the crisis we can observe some attempts to re-localize and innovate local production in order to gain a chunk of the market in order to maintain and develop a local business.

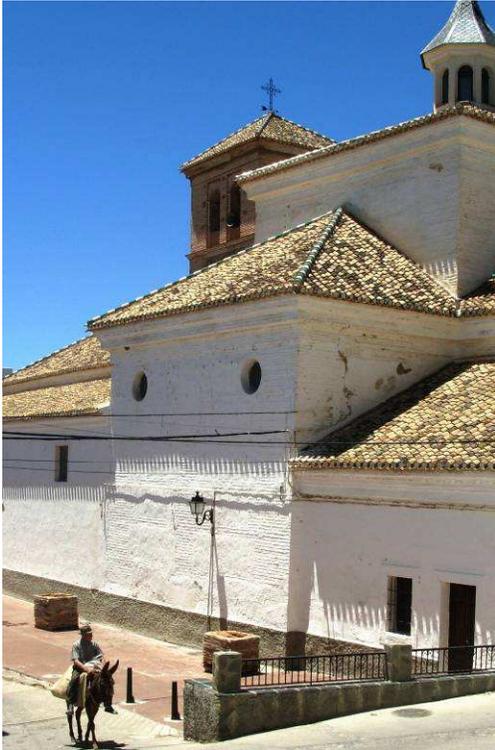


Figura 67 The centre of Vàlor

This case study deals with the pathway that conducts the *Central Lechera Alpujarreña* (Alpujarran Milk Dairy Factory), one of the three dairy farm of the La Alpujarra region.

*En La Alpujarra hay tres queserías, en Murtas, La venta del Chaleco, en Cástaras, El Almendro que es muy chiquitilla, y nosotros, antes habían otras que pero han serrado<sup>33</sup> (Federico, 2008).*

Los Cortijuelos is a small cooperative located in the village of Vàlor that began utilizing EU funding in the late 1980s collecting the goat's milk of the area to the production of goat's cheese to open up new market for goat milk-based cheese, a product from the region that had never been before. After decades of adjustments to the ever-changing requirements of the market, the dairy today exports its cheese to Italy, Japan and Switzerland and is considering widening the range of cheeses produced.

The eastern Alpujarra had enjoyed a long tradition of goat's milk production as a secondary product, goats principally were reared for their meat and almost entirely bought by dealers or intermediaries, the cheese had only a local consumption (Sayadi and Calatrava, 2006).

At the end of 1980', doing to European Union subsidies, the number of goats experiment an increase in the Alpujarra region, under these circumstances, the problem of milk commercialization was evident because wasn't any demand for it.

Observing this situation, a group of 4 friends, originary from Válor, a goatherder and the other three people that moved to Granada, decide to constitute a small family business to collect and commercialize the goat's milk of the area. In the 1988 the *Central Lechera Alpujarreña* was set up in Válor, a municipality formed by three small village that totaling 2431 inhabitants, with the mission to collect the milk of the area.

*Somos 4 socios de la empresa, todos originarios de la Alpujarra, unos de ellos está allí, Federico. Surge como con un poco de inquietud, en los montes de la Alpujarra, donde uno de los socios tenia en manera no profesional cabras, y pensó hacer algo con ellas, más o menos era el año 1987. Y surgió la empresa como intermediaria con la leche. Se hice una pequeña infraestructura allí en Valór en la Aplujarra y se recogió la leche de este socio y de alguno otro más y cuando se recogió leche suficiente se comercializó, empezó aquí cerca (Granada n.d.r), con la Puleva y seguimos vendiendo leche durante tres, cuatro años<sup>34</sup> (José María, 2007).*

During the first year the CLA just produce and collect the goat's milk of the area to sell it a large dairy industry in Granada (130 km) that used it to make a cheese called *La flor de la Alpujarra* (the Alpujarra's flower) by mixing goat's milk with cow's milk coming from other part of the province.

*Ellos empezaron a comercializar un queso, La Flor de La Alpujarra, con la leche de los pastores de la Alpujarra, y se obtenía un beneficio para nosotros solamente, realmente el ganadero vendía la leche a mejor precio y la empresa al mismo tiempo tenía sus gastos y tenía un pequeño beneficio, pero muy poco y con mucho trabajo<sup>35</sup> (Ibidem).*

Due excessive transport cost and low income for the goatherder in the 1990 they decided to start to made their one cheese and benefit themselves of the name and fame of the place.

*Y a partir de aquello se pensó en hacer una 2ª fase, que sería porque no montar una fábrica y tal. Mucha gente preguntó porque montar la fábrica allí, la fabrica había sido aquí por el problema de el trasporto, y complicaciones para traerlo para acá, pero realmente pensamos que era más fácil traer el queso solido que la leche líquida, que eran muchos litros. Se hicieron las instalaciones allí i y allíj se puse. Y ahora que ha salido todo esto del aprovechamiento del medio, infundo quizá fuimos pioneros en algo impensable fino al*



Figura 68 The truck for the milk collection

punto<sup>36</sup> (Ibidem).



**Figura 69** The entrance of the village

system, they keep the handcraft production restricting the use of machinery to the pasteurization process. They also pay attentions to the aspect of the cheese and the etiquette in order to produce a cheese that can meet the taste of a high bracket of consumers. In the 1991, thanks to a funding contribution of LEADER I initiative, production and sale of cheese begin under the trademark Los Cortijuelos (the little farms) (Figura 69).

The market initially responds well and they were able to produce and sell 100.000 kg in one year, but with certain problems of slowness in accessing the market determinate accumulations of stock. This situation was also due to the ethics principle generated in the CLA's initial stage, they don't want to affect the goatherds of the area, decreasing the quantity of the milk purchased.

*Por Nosotros en principio fue una situación quizá un poco complicada, movíamos*



**Figura 70** The entrance of the daily farm Los Cortijuelos

*bastante leche en recogida y claro de recoger leche y venderla a pasar a hacer queso! no teníamos mercado y entonces después del primero año que manipulamos una cantidad de leche bestial, , [...] y seguro sufriremos de falta de canal de comercialización y esto fue decimos la verdadera tara, porque*

tenevamos una situación que me la eché yo por yo mismo porque nosotros trabajábamos un volumen de litros y que pasamos a comercializar nosotros y directamente a fabricar y no quisimos quitar el medio ganadero por cui abría sido fácil quitar lo perímetro exterior de los lugares de recogida haber quitado 100, 800, 900 mil litros y punto y fabricar aquel que necesitamos. Aquel que ocurrió que lo ganaderos del el exterior estaban sin ninguna empresa porque antes el leche de cabra no se utilizaba como ahora para fabricar puro queso de cabra, antes se utilizaba el queso de cabra para blanquear los quesos de mezcla<sup>37</sup> (Ibidem).

They start a search for new commercial channels, looking for gourmet segment of the chesses market thought associates sales networks (quality wine, etc..). During this expansion phase they decide to try to approach the large stores with a national-wide distribution, primarily in their urban stores on the region, also helped by a LEADER contribution to enhance their product presentation and labeling process.

*El producto es artesanal con respecto a la normativa sanitaria, pero el leche viene desde ganado no estabulado, está en el campo, en el medio, que sale, que entra, está sometido ad una climatología particular y la cabra es un animal que está muy bien en el medio de alta montaña, aprovecha de lo que es la primavera y lo otoño, bueno el invierno es un poco duro pero el resto del año que quizá no favoreces muchos factores hay estudios sobre de esto, como fue un incendio pensaron incluso que la presencia del animal en el monte limpia el monte . La cabra tiene un papel importante<sup>38</sup> (Ibidem).*

During this last stage the company has reduced slightly its cheese production, due to the necessity of reducing stored stocks, contemporary, due to the slow decline of goatherders there has been a natural reduction in the area's milk production.

### **De Nuestra Tierra label**

Selectos, artesanos, tradicionales, nuestros... De Nuestra Tierra es una línea de productos selectos de la gastronomía española, elaborados por pequeñas y medianas empresas nacionales de forma tradicional, con materias primas 100% de origen español, para disfrutar de lo mejor de nuestra gastronomía.

Bajo esta marca, Carrefour ofrece una selección de los mejores productos de la gastronomía española: quesos, embutidos, dulces, licores, vinos, conservas vegetales y de pescado, aceites, vinagres, legumbres, productos navideños...

La calidad de estos productos está garantizada con las catas realizadas por el exigente chef Pedro Subijana, así como por los análisis realizados por Carrefour en laboratorios externos. Todas las fábricas son auditadas por el equipo técnico de Carrefour. Ofrecemos estos excelentes productos a un precio mucho más competitivo frente a productos de la misma calidad vendidos en tiendas especializadas.

Carrefour 2009,  
[http://www.carrefour.es/grupo\\_carrefour/empresa/en\\_espanna/marcas/dnt.html](http://www.carrefour.es/grupo_carrefour/empresa/en_espanna/marcas/dnt.html)





Figura 71 Federico in the cheese laboratory

Finally they make important agreements with a national platform through which they sell both to the main big retailers and to specialized gourmet food stores.

*Nosotros trabajamos a través de una plataforma comercial que a través de ellos lo vendemos a todos, HyperCor Carrefour, El Campo, El Corte Inglés. Si con la gran distribución se cobra tarde y soy muy delicado y complicado, yo prefiero cobrar tarde que no cobrar porque con el pequeño es muy laborioso. Hay una cuestión que el queso de cabra elaborado*

*no es un queso del grande consumidores, que ocurre que quien comercializa queso de cabra tiene que haber una distribución muy amplia para vender pocos kilos. Me explico yo soy una tienda y tengo cualquier marca de queso de vaca, oveja, mezclas, por decir algo 20 kilos y yo vendo uno o dos porque se conoce .¿qué ocurre? Que necesitas de una distribución para una reposición periódica grande y costosa, para vender in toda España yo necesitaría ir y para qué? Para vender poco quesos. A través una organización comercial es diferente, yo no lo podría hacer en una manera diferente. Nuestro producto está en toda la grande distribución el espacio dedicado a los productos en la gama de calidad<sup>39</sup> (Ibidem).*

One of them introduced the cheese in their line product of high quality called “Productos de nuestra Tierra” (see box) which bring together gastronomic products coming from all Spain with guaranty of quality and provenience (100% made in Spain products).

*En el Carrefour tenemos una certificación de calidad propia, Carrefour tiene una gama de productos que se llaman productos “De Nuestra Tierra” Alta Selección, tiene garbanzos de Badajoz, anchoas de Sartonía, sobrasada de Majorca etc, y los fabricantes ponen una etiqueta con la marca del fabricante donde ponen Queso de la Alpujarra*



Figura 72 Goat cheese in olive oil and a semi-cured goat cheese

*'NuestraTierra' elaborado Central Lechera Alpujarreña por Carrefour y tenemos una auditoria una vez al año. Esto tiene una cierta transparencia producto por producto y el queso de la alpujarra es uno de ellos*<sup>40</sup> (Ibidem).

Now they don't have any more market problem and export their cheese in Italy, Japan and Switzerland. They are thinking to amplify their variety of products during next years.

### **5.1.1 Concluding remarks**

The case study shows how through a process of innovation and adaptation a small local business can reach the governance of the market. The company creates first a market for the goat's milk, then with a strategy based on the identity of the territory creates a market for a new local product. Another aspect that can be relevant to observe, the lack of young people's interest in continuing the family goat-herding is motivated by the lack of social prestige related to agricultural jobs. Due to the renovated identity that all the area is experimenting, the prestige of goat herder enjoyed is increasing (Calatrava and Sayadi 2003). Perhaps, the existence of the CLA, in absence of any other initiative, such as co-operatives, makes possible the maintenance of milk production in the area, and, consequently the well-being of goat-herding, which besides constituting an important economic activity of the area, fulfills other functions as contributing to the quality of the area's recreational offering, landscape, land use, and a balanced development process. The CLA's strategy has been successful, they focus on the production of a high quality cheese linking it to its place of origin, in order to meet a segment of demand that asks for this kind of products. They choose to make a cheese that was historically produced in the area, but never commercialized, they give it an identity and make them compatible with sanitary rules and market's demand.

Moreover, the maintenance of livestock in mountains contributes to environmental balance, the preservation of natural grazing zones and small surfaces dedicated to growing cereals or legumes for foraging are basic landscape components of the area. The disappearance of goats in the area will affect economically the income of families, socially, because the low opportunity of employment in the area, will contribute to emigration, and environmentally has been studied that the presence of little flocks helps to maintain the ecological equilibrium of the area. Finally, the consolidation of the brand Los Cortijuelos as a cheese made from goats coming from the Válor area inside the Alpujarra has been influencing the way in which goat-herders see themselves and how others look at them. Even though the company is a private entity, due to the fact that one of the owners is himself a goat herder, it increases the collaboration between them as a part of the chain. The production of goat-milk cheese in this marginal area seems to be ensuring benefits in terms of sustainable land use and landscape conservation.

## 5.2 Riappropriarsi del mercato: Azienda “ Sa Marchesa”, Fordongianus

Storicamente i pastori della Barbagia di Ollolai<sup>41</sup>, regione montuosa storico geografica confinante con quella del Barigadu, sia a causa dello scarseggiare delle terre a disposizione che attirati da un clima mite, pascoli verdi e presenza di acque, si sono mossi nelle piane del Barigadu come aree di pascolo per le proprie greggi.

Questo è il caso anche di Giuseppe Cugusi e della sua azienda casearia ‘Sa Marchesa’.

*Gavoi non ha molti terreni. Gavoi è un paese nomade, tu trovi gavoesi ovunque: nel campidano, nella zona di Macomer, nell’oristanese, [...], inoltre quelli che hanno terreno a Gavoi facevano e fanno tutt’ora la transumanza, d’estate quando fa caldo stanno a Gavoi, d’inverno si spostavano e si spostano (Laura, 2007).*

Pur cambiando area geografica i pastori della Barbagia continuano a portare avanti le proprie tradizioni produttive.

*Poi il formaggio veniva portato in paese e veniva stagionato nelle cantine dove c’erano le condizioni ideali per la stagionatura, perché ci deve essere l’umidità e la temperatura ideale, al giorno d’oggi lo potresti fare ovunque con le nuove tecnologie, ma non sarebbe la stessa cosa, il luogo giusto è importante, perché si forma questa bella muffa verde che si deve formare per fare questa cappa al formaggio, altrimenti non viene.(Laura, 2007)*

*[...] Se tu vai nell’oristanese, il formaggio non lo fa l’uomo, l’uomo munge il latte, lo porta a casa e il formaggio lo fa la donna, mentre invece a Gavoi no, [...], la donna non fa mai il formaggio, magari lo può accudire, magari lo gira, perché il fiore sardo è molto particolare come lavorazione, soprattutto dopo, nel mantenimento, lo può, in sardo si dice ‘magonire<sup>42</sup>’ però non lavorarlo, non trasformarlo (Ibidem).*

La Barbagia di Ollolai si è distinta nei secoli per la sua tradizione pastorale e per la produzione di un particolare tipo di pecorino a latte crudo: Il Fiore Sardo<sup>43</sup>. È un formaggio prodotto con latte delle pecore di razza sarda autoctona. Ha ottenuto il riconoscimento di tipicità nel 1955, la DO (Denominazione di Origine) nel 1974 e la DOP (Denominazione di Origine Protetta) nel 1996. Attualmente è commercializzato attraverso il consorzio per la tutela per formaggio Fiore Sardo Dop, a cui aderiscono 48 aziende agricole tra produttori di latte e trasformatori. Oltre alla produzione certificata, che nel 2006 si stima essere di 550 tonnellate, è diffusa una produzione potenzialmente certificabile pari a 1000 tonnellate ( Della casa e al. 2008:71). Il 40% della produzione totale è destinato al mercato estero mentre il 60% al mercato italiano attraverso Intermediari Commerciali.

Il caso studio che qui presentiamo non parla però di questo formaggio e del suo consorzio, ma è il caso di un pastore, produttore di Fiore Sardo, che decide, con l’aiuto di sua moglie, di diversificare la sua

produzione e produrre dei formaggi innovativi pur mantenendo alcune caratteristiche che derivano da questa tradizione.

*La nostra storia inizia con il Fiore Sardo, ma non si ferma qui [...]. Mio marito ha ereditato quella è la tradizione di Gavoi, del paese, in Sardegna non tutti i paesi fanno il formaggio, a Gavoi e in zona è molto diffusa, non solo a Gavoi, Ovodda, Fonni, Lodine, c'è la produzione di Fiore Sardo, che viene prodotto e venduto a partite, e questo storicamente fin prima dei romani, si hanno notizie anche del 1800, quando il commercio era molto forte con Genova, lo usavano come ingrediente per preparare il pesto,[...] poi pensa che veniva esportato anche in America, veniva salato di più però .*

*Dunque lui avendo ereditato dal padre, non solo dal padre, questa cultura del formaggio e la sua lavorazione, ha seguito a fare il formaggio, nota che la maggior parte dei pastori di Gavoi non è che lavoravano solo in azienda ma anche come 'servi pastori', che non vuole essere un dispregiativo, ma così li chiamano, praticamente andavano presso gli altri ovili e lì venivano pagati una miseria all'epoca, però lì imparavano l'arte di fare il formaggio e poi così mio marito prendendo un poco da uno, un poco dall'altro ha assemblato tutti i pezzi ed è riuscito a fare un ottimo Fiore Sardo (Ibidem).*

La differenza sostanziale, oltre che nella produzione, è rappresentata dall'adozione di una strategia commerciale differente che fosse in grado di svincolarlo dalle intermediazioni e che gli consentisse di acquisire più potere sul commercio del proprio prodotto. Infatti date le grandi quantità prodotte di Fiore Sardo sia che certificato che non, il suo prezzo al Kg è soggetto a variazioni anche importanti, durante il corso dell'anno. Oltre alla produzione certificata, che nel 2006 si stima essere di 550 tonnellate, è diffusa una produzione potenzialmente certificabile pari a 1000 tonnellate. Il 40% della produzione totale è destinato al mercato estero mentre il 60% al mercato italiano attraverso Intermediari Commerciali e vendita diretta( Della casa e al. 2008:71)

*Mio marito principalmente faceva solo Fiore Sardo, faceva partite, quintali, a seconda delle pecore che si aveva e poi venivano i commercianti, e vengono tutt'ora i commercianti e trattano a seconda dell'offerta, perché non tutti sempre facevano Fiore Sardo e quindi meno Fiore Sardo si faceva, più aumentava il prezzo, più Fiore Sardo si faceva più diminuiva il prezzo, quindi eravamo comunque sempre legati a questo meccanismo perverso che ci strozzinava.*

Il lavoro sulle sperimentazioni è essenzialmente un lavoro di coppia, nel 1988 Giuseppe e Laura si conoscono nel 1996 si sposano e iniziano a



**Figura 73** Un momento della preparazione del Fiore Sardo nel laboratorio Sa Marchesa, foto di Laura Ginesu, 2009

pensare a come poter uscire da questa situazione e riacquisire potere decisionale sul proprio prodotto.



Figura 74. Etichetta della caciotta al mirto Foz'e Murta

*Allora abbiamo deciso di diversificare il prodotto e questo senza togliere niente al Fiore Sardo, però cercando comunque di trovare un formaggio diverso, per poterlo vendere noi, perché vendere quintali di formaggio da soli, è un pochino dura. [...] Così abbiamo avuto la fortuna di conoscere un casaro che ci ha insegnato a fare la caciotta, e però lui faceva la caciotta con il latte pastorizzato e noi lavorando solo trasformando il latte delle nostre pecore non siamo costretti per legge a pastorizzare il latte. Così mio marito dopo anni di lavoro l'ha adeguato a quello che è il latte crudo e così abbiamo fatto questa caciotta nuova e l'abbiamo chiamata 'sa Marchesa' che prende il nome dal terreno che si chiama 'Tanca Sa Marchesa' (Ibidem)..*

Ma il lavoro di ricerca non si ferma qui, la caciotta è il primo passo per quella che diventerà una serie di formaggi aromatizzati con le essenze che crescono intorno ai loro terreni. Come spiega Laura, il loro percorso di sperimentazione è stato lungo e spesso frustrante e faticoso, portato avanti in autonomia per seguire quello che era fin dall'inizio il loro progetto imprenditoriale.

*Poi siccome lì c'è molta macchia mediterranea, ci sono tantissimi cespugli di mirto, abbiamo detto perché non provare a fare un formaggio al mirto e dopo sei sette anni di lavoro, trasformazione e sperimentazione è nata 'la caciotta al mirto', prima abbiamo provato con le bacche, con le bacche non andava bene perché come stagionava si ammuffivano [...]. Durante la sperimentazione non l'ha aiutato nessuno, se aveva dei problemi chiamava il casaro, e chiedeva perché mi sta facendo così, allora lui provava, riprovava, ne abbiamo 'buttato', di formaggio, mangiato noi o dato da mangiare ai maiali, tutto da soli.[...] Poi gli abbiamo dovuto trovare un nome, perché all'inizio si chiamava Fror'è murta*

ossia 'fiore di mirto' ma non lo potevamo utilizzare in quanto il fiore Sardo è una DOP, non potevi mettere il nome Fiore, quindi da fror'è murta l'abbiamo chiamato 'Foz'e Murta'. E così è nata la caciotta al mirto, ed è tutto naturale, tutti i nostri formaggio sono senza coloranti, senza conservanti, né additivi, né fermenti, sono proprio naturali e per questo la ricerca e la lavorazione di tutto ciò, è una semplice spremitura di bacche raccolte dal nostro terreno (Ibidem).

Laura, unendo la sua passione per internet, il coraggio e la creatività che la distinguono, decide che l'unico modo che avevano di svincolarsi dal potere del mercato, consapevole del valore dei formaggi del marito, ha voluto proporli direttamente senza intermediari, saltando tutti i passaggi della catena distributiva, così decide una direzione ben precisa alla proprio strategia di vendita: indirizzarsi direttamente verso i migliori ristoranti e i negozi specializzati in prodotti di alta qualità.

Io ad un certo punto ho detto, basta Giuseppe venderlo così il formaggio, [...] allora io con molta presunzione, e molti mi prendevano in giro, ho fatto delle ricerche su internet sui prodotti di nicchia, [...] sui migliori ristoranti e sui negozi di cose buone, e c'era Pinchiorri, Il Pescatore, Heinz Beck de La Pergola de l'Hotel Hilton a Roma. [...] Io ho telefonato da Pinchiorri, ho chiesto di parlare con il responsabile dei formaggi, mi sono presentata, ho presentato l'azienda ho detto che eravamo una piccola azienda [...] che stava producendo questi formaggi particolari e se gradiva e senza impegno avevo il desiderio di spedire dei campioni in maniera gratuita con il listino prezzi e la descrizione dei formaggi e anche se non erano interessati ero interessata io a un loro giudizio in quanto esperti nel campo e lui mi ha detto di sì. E così ho fatto con gli altri, Il Pescatore mi ha detto di no perché mi ha detto facciamo prevalentemente pesce, giustamente, invece Beck risponde subito li vuole e Pinchiorri passano i mesi e niente, a un certo punto riceviamo una telefonata dal responsabile, e dice ottimi formaggi, va bene li vogliamo, certo piccole quantità, poi abbiamo iniziato con un negozietto qua, poi in Costa Smeralda, nei ristoranti di qua,

---

### **S'Armidda**

Famiglia: *Labiatae*

Nome scientifico: *Thymus herbarona Loisel*

Nome in sardo: *Armidda, tumu, elba Barona, amenta de Santa Maria, aspridda, aroma*

*Habitat: Pendii aridi e ventosi, quote sopra i 700 m. è un endemismo sardo-corso molto diffuso nelle due isole, presente soprattutto nelle montagne delle zone interne della Sardegna.*

*Tassonomicamente isolato ed ecologicamente vincolato ad un ambiente altamente conservativo, è specie probabilmente molto antica*  
Pignatti 1982:491

Pignatti S., 1982 – Flora d'Italia(Vol. II). Edagricole,



Fioritura di Armidda nel Gennargentu ( Galleria fotografica dell'Ente Sardegna Foreste)

---

*però cercando di valorizzarlo, essendo un prodotto di nicchia e anche un prodotto sconosciuto, abbiamo deciso di lavorare dando il prodotto in esclusiva (Ibidem).*

Oltre che sulla promozione continuano a lavorare sulla qualità delle proprie produzioni e sulla certificazione delle proprie produzioni ottenendo la certificazione di tracciabilità della filiera.

Le intuizioni commerciali di Laura, li portano presto a raggiungere i migliori chef e ristoranti d'Italia, tra cui due ristoranti di Milano frequentati da critici gastronomici e amanti dei cibi ricercati. È lì che Gianni Mura<sup>44</sup>, noto giornalista della testata nazionale La Repubblica, assaggia il Fiore Sardo prodotto dall'Azienda Sa Marchesa e decide di inserire il suo produttore, il pastore Giuseppe Cugusi tra i suoi 'Cento nomi dell'anno'.

*Cugusi Giuseppe (pastore) Di Gavoi, ma operante nella zona di Fordongianus. I suoi pecorini si trovano da Pinchiorri a Firenze e da Beck a Roma, e fortunatamente anche nelle mie due tane milanesi. Come il whisky Laphroaig trent' anni fa, il suo pecorino affumicato e stagionato segna il radioso punto del non ritorno: 8,5. Gianni Mura (2006)*

La popolarità raggiunta per caso attraverso la citazione del produttore nell'articolo citato segna il momento in cui gli sforzi di Laura e suo marito vengono premiati e il loro prodotto riconosciuto per il suo gusto e qualità.

*Dopo che Gianni Mura ha scritto questo articolo si sono aperte tutte le porte, mentre prima dovevo presentarmi, spiegare chi eravamo e cosa facevamo, adesso molti hanno letto l'articolo o lo nomino io quando mi presento. E questo è successo anche con Roscioli a Roma, una enoteca famosissima, [...], lì è andato il direttore del Gambero Rosso, ha assaggiato i formaggi e se ne è innamorato, ha chiesto alla giornalista Mara Nocilla di andare ad assaggiarlo e di farci una intervista e di scrivere un articolo, prima doveva essere un trafiletto, poi sono diventate tre pagine. Da dopo il Gambero Rosso, io non telefono più sono loro che mi cercano (Ibidem).*

Il lavoro di sperimentazione non finisce qui, così che presto Laura e Giuseppe decidono di dedicarsi a nuove sperimentazioni, producendo un formaggio al timo selvatico, chiamato in sardo *s'armidda* (si veda box) che cresce sulle montagne intorno a Gavoi e di testare un altro alla mentuccia selvatica.

Il formaggio al timo selvatico danno il nome di *Barone*, in quanto il timo selvatico viene anche chiamato erba barona.

*A un certo punto si stava allargando la cosa[...] e abbiamo pensato, perché non fare anche un altro formaggio con un po' di Barbagia, con s'armidda, il timo selvatico che non si trova solo in barbagia ma ad una certa altitudine, sopra i 700 metri, perché secondo me si sposava benissimo.*

*Come ti dicevo noi facciamo 4 tipi di formaggi, e per lanciare il nuovo, questo è il mio marketing, ad ogni cliente verrà regalata una forma del nuovo formaggio che è alla mentuccia selvatica e verrà*

*regalato e testato in base a quanti ne emetteranno un giudizio positivo lo produrremo o meno, se su 100 clienti (che nn ce li abbiamo 100 clienti) un numero cospicuo di clienti sarebbe disposto a comprarlo lo produco altrimenti no, perché ci vuole molto posto e noi non ne abbiamo tanto.*

Attualmente il loro mercato copre la sardegna sel Nord, la costa smeralda e San Teodoro, Il Nord italia con dei ristoranti a Milano, Padova, Udine, Verona, poi Roma, Napoli, in Toscana, a Colonnata, a Pontremoli. All'estero, Berlino con 3 ristoranti, a Barcellona, poi un 'grossista' in svizzera che rifornisce ad un circuito di ristorazione, che pare rifornisca la casa reale a Londra. Ma Luara non si stanca di andare in giro per fiere e mercati a raccontare la storia di questi formaggi.

*Quando io presento i formaggi e racconto la storia e faccio la degustazione a sn teodoreo, l'hanno scorso per un mese intero, ogni sabato, la gente lo comprava perché sapeva la storia, se tu gli dicevi, lo assaggiava, lo stava mangiando e tu gli raccontavi come nasceva questo formaggio loro si affasciano.*

### **5.3 Sa Prenda, laboratorio artigianale di sott'olio, marmellate e confetture, (Bonarcado)**

Nel 2000, una donna, Bonaria, originaria di Bonarcado e immigrata nel nord Italia da diversi anni, decide di tornare nel Montiferru e aprire un laboratorio di elaborazione di conserve alimentari.

*Io prima facevo una cosa completamente diversa, lavoravo nelle strutture alberghiere [...]. Avevo avuto l'idea di mettere su un laboratorio per la produzione di conserve, ho deciso quindi di tornare, anche tramite l'iniziativa del GAL che ha indetto un bando per contributi, ho fatto domanda e dopo aver beneficiato di tale contributo ho iniziato la mia attività (Bonaria, 2008).*

Decide di dedicarsi alla trasformazione dei prodotti agricoli locali in maniera tale da potersi differenziare dalle produzioni industriali. La sua linea di prodotti comprende i sott'olio, le marmellate e confetture elaborati con i prodotti della provincia di Oristano, quando disponibile o comunque del territorio regionale.

*Noi produciamo sott'olio, marmellate e confetture. Tutto con materia prima fresca e di produzione locale, olio extravergine di frantoio, frutta e verdura da piccoli coltivatori. Diciamo che più regionale non solo dalla zone del Montiferru e Barigadu, perché certe cose in vicinanza prossima, come pomodori secchi e peperoncini, non le trovo devo andare più verso Cagliari (Ibidem).*

La sua scelta è quella di rimanere legati alla



Figura 75 Le confetture elaborate da 'Sa Prenda', 2008

produzione artigianale, senza aggiunte di additivi, coloranti e conservanti con il chiaro intento di commerciale di raggiungere una tipologia di consumatore che riconosca un valore maggiore alla naturalità e alla provenienza del prodotto.

*Penso che mangiare sano dovrebbe essere il primo obiettivo per ognuno di noi perché altrimenti non si va avanti. Questo inoltre commercialmente mi creava una fetta di mercato battuta un po' meno[...]. La percentuale del lavoro manuale è del 90%, i macchinari si occupano della cottura della pastorizzazione, affettatrice macchinari per lo sminuzzamento, tutto il resto è lavoro manuale. [...] Prima di tutto bisogna scegliere la frutta e la verdura nel periodo ottimale di maturazione, che poi viene pulita e sminuzzata in base all'utilizzo che ne verrà fatto, in seguito conservata in vasetti sottoposti al trattamento termico. A questo punto i vasetti sono pronti per l'etichettatura e di conseguenza alla vendita. Questa è il nostro sistema di produzione (Ibidem).*

Seguendo una linea di differenziazione rispetto ai prodotti reperibili sul mercato, l'imprenditrice dedica particolare attenzione ai prodotti selvatici e ai frutti della macchia mediterranea.

*Serve fantasia. Io non lavoravo nel settore della ristorazione. Ho sempre avuto la passione per la cucina inculcata da mia mamma [...]. Noi lavoriamo anche sulle piccole produzione montane come i cardi selvatici, gli asparagi selvatici. Marmellata di mirto, confettura di more di rovo oltre naturalmente ai classici prodotti. Le more devo andare a coglierle io perché non trovo nessuno che lo faccia, come il mirto, come anche i fichi di cui siamo pieni ma nessuno li raccoglie (Ibidem).*

Il suo mercato è per l'80% composto da piccoli negozi dedicati ai prodotti di nicchia e piccoli distributori, principalmente del Nord Italia, il restante 20% si suddivide tra la vendita diretta in azienda e il mercato delle terre di Shardana. Il mercato, che riunisce i produttori dell'area del GAL MBS, ha rappresentato

## **Il centro di microdistribuzione Corbula**

*Il centro di Microdistribuzione di Cabras è un punto di spaccio dei prodotti dell'area dell'alto Oristanese. Nasce nel 2008 come iniziativa del GAL MBS per offrire ai produttori un punto stabile dove far confluire i propri prodotti e anche per offrire ai consumatori un luogo di spesa alternativo. Al centro di microdistribuzione partecipano tutti i produttori del mercato Le Terre di Shardana'*

*'Ci sono tutti i produttori della zona del Montiferru e altri. Per cui uno che vuole acquistare dei prodotti genuini si può recare lì, senza dover girare tutta la Sardegna. Questo segue gli orari di un comune negozio dalle otto e mezza a l'una e poi sino alle 4.'*  
Bonaria, 2008





**Figura 76** Un momento della preparazione delle confetture. Foto dal sito [www.saprenda.it](http://www.saprenda.it)

in questo caso e in molti altri un importante canale di promozione.

*No i essendo un piccolo laboratorio non abbiamo fatto molta promozione, quindi le persone che acquistano i nostri prodotti e perché li hanno assaggiati oppure per curiosità. La vendita avviene sempre in piccoli negozi e piccoli distributori. L'80 per cento va fuori quindi, alcuni singoli clienti che vengono d'estate e si fanno preparare i pacchetti,*

*altro in vendita diretta o con il mercato delle Terre di Shardana [...].Il mercato è stato molto utile*

*perché ci ha permesso di conoscere altre persone, altre realtà simile alla mia piccola azienda con le stesse problematiche annesse. È stato socializzante. I clienti sono soddisfatti del prodotto quando lo assaggiano e spesso ricevo telefonate di ringraziamenti e complimenti.*

Nonostante *Sa prenda* non abbia pianificato una vera e propria campagna di comunicazione, il passaparola, il sito web dell'azienda ([www.saprenda.it](http://www.saprenda.it)), gli articoli apparsi su riviste nazionali come Gioia, Panorama, Gente Viaggi, hanno dato una discreta visibilità all'azienda che le permette di stare sul mercato pur dovendo comunque affrontare le difficoltà connesse alla mancanza di liquidità a fronte di un sistema creditizio che non sembra essere ritagliato sulle esigenze delle piccole imprese.

*Se avessi disponibilità finanziaria andrei avanti con le certificazioni, con la promozione, anche con la produzione. Continuerei a fare le fiere proporsi di più è la cosa principale, quindi impegnare il tempo e le finanze a farsi conoscere. La mia mancanza di soldi spesso mi impossibilita a produrre, è l'unica cosa che mi limita. Mi servirebbe un supporto economico, però essendo una piccola azienda le banche non mi danno fiducia (Ibidem).*

## 5.4 La Murteña

*El futuro lo vemos bien, sigamos así porque la gente [...] va reclamando calidad, y esto es aquello que nosotros damos porque más cantidad nosotros no podemos, pero calidad si (Loli, 2007)*

Murtas, con una altitudine di 1.170 m s.l.m è il più alto dei paesi della Sierra de Contraviesa. La sua popolazione conta 710 abitanti che si dedicano essenzialmente alla coltivazione della vite, dell'olivo del fico e del mandorlo e alla trasformazione di questi prodotti (SIMA, 2009)

Questa impresa nasce sulle ceneri di una cooperativa sorta negli anni '70 che produceva principalmente dolci tipici basati sui prodotti locali dell'area: mandorle e fichi. Nel 1997 una donna (Loli) originaria di Murtas ma emigrata a Bruxelles da 15 anni, dove lavorava per la commissione Europea, decide di tornare nel suo paese di origine e rilevare una cooperativa che produceva dolci tipici e che si trovava in difficoltà.

*Esta empresa nació hace unos 25 años y empezó como cooperativa y ha funcionado in esta manera, como cooperativa, unos 10 años, más o menos, La cooperativa había muchos problemas, problemas jurídicos, problema económico, problema comercial, y entonces los socios de la cooperativa se han ido hiendo uno detrás otro y cuando solo quedaban dos no podía continuar como cooperativa porque hacía falta un mínimo de persona y entonces uno de aquellos dos socios me contactó como era uno de familia, por si quería hacer algo aquí. Yo entonces estaba en Bruselas y me ocupaba de desarrollo y de buscar fondos cuando empezó lo programa Líder y toda estas cosas. El otro socio quería también vender y yo compré su participaciones [...]. Y hemos montado esto y se construyó una nave nueva y empezó en el año 1997, hace 10 años<sup>45</sup> (Loli, 2007).*

Nel 1997, a seguito di un finanziamento dell'iniziativa comunitaria Leader I, Loli inizia il suo percorso di impresa, ampliando le strutture cedutele dalla coopertiva e iniziando a ristrutturare la

### Murtas

*Il nome di questo paese deriva dal termine mozárabe mirto o mirtux, riferito al nome della pianta del mirto che cresceva rigogliosa nelle sue terre. I reperti archeologici ritrovati nell'area, asce e altri resti, databili all'età del bronzo, testimoniano la presenza umana in questo territorio fin dal neolitico*

*Durante il periodo nazarí, Murtas apparteneva a la taha de Sahill. Dopo la conquista da parte dei Re Cattolici la popolazione oppose resistenza con la celebre azione sotto il comando di Aben Humeya. Questa ribellione culminò con la total espulsione della popolazione e il relativo spopolamento del paese. I cristiani che venivano da Castilla, Galizia y Asturias furono incaricati di ripopolare le sue terre e durante il secolo XIX si caratterizzava per una fiorente industria di vini e seta .*

*Gli abitanti di Murtas sono particolarmente dediti ai 'trovos', una tradizione musicale molto diffusa nell' Alpujarra. I 'trovos sono quintine -strofe di cinue versi, normalmente ottosillabiche - che si cantano con l'accompagnamento musicale di strumenti a corde. Si basano sulla mordacità e sul tono sarcastico e sulla rapidità e improvvisazione delle risposte. Organizzano spesso festival e competizioni.*



strategia commerciale e produttiva dell'impresa.

La cooperativa precedente si dedicava esclusivamente alla produzione di dolci tipici dell'alpujarra: *bollos de higo, tortas de higos con almendras, cuñas de pan de higo, pan de almendra e soplillos*. Mantenendo la stagionalità della produzione legata al momento in cui fichi e mandorle, i due ingredienti di base dei prodotti tradizionali, venivano raccolti ed erano disponibili per la produzione.

*Antes solamente había solo los productos típicos, realmente típico de la zona, y algunos de ellos eran de temporada ósea que funcionaban tres o cuatro meses al año y nada más, y lo otro se iba haciendo pero la forma de vender que tenían entonces era fabricaban, y llenaban una furgoneta y se iban a vender, como lo mercadillo, y así ha funcionado un tiempo<sup>46</sup> (ibidem).*

Nel passaggio da forma cooperativa a individuale si è deciso di mantenere il nome dell'azienda 'La Murteña' in quanto era molto conosciuta come sinonimo di prodotti tradizionali, di qualità e con un forte legame con il territorio di produzione alla quale si è affiancata vera e propria strategia di comunicazione.

*Como la marca alguna gente la conocía, pues la hemos dado una imagen completamente diferente cuando hemos creado esto, hemos cojito especialistas en marketing, en diseño, hemos hecho publicidad, y hemos trabajado de una forma más moderna. Y desde entonces la empresa va creciendo. Hemos introducido nuevos productos como la mermelada que no se hacían antes, los licores, los caramelo<sup>47</sup>s.*

Si è mantenuta anche l'elaborazione dei prodotti tipici e la stagionalità di questa produzione, ma allo



**Figura 77** L'ingresso di Murtas, in altro a sinistra la sede dei laboratori de La Murteña

stesso tempo si è introdotto una nuova gamma di trasformazione di prodotti dell'agricoltura locale, in particolare le marmellate, le caramelle e i liquori.

*Y se cambió todo, se hizo muchos más productos y se cambió la forma de trabajar; como yo venía dal extranjero yo tenía otra idea y otra formas, como hacer un plan de venta, trabajar en otra manera con un vendedor, un*

*repartidor y hacer cuenta todos los días en fin. Así que poco a poco se ha desarrollado esto<sup>48</sup> (ibidem).*

La strategia di Loli è stata quella di cercare di superare gli ostacoli e svantaggi determinati dal produrre in una area così lontana con il vantaggio dato dalla presenza e dal nome delle produzioni locali. Tra i primi prodotti che introduce figurano le marmellate, alcune preparate con prodotti tradizionali quali i fichi, le pere, i lamponi e le more, altre con i frutti prodotti nell'Alpujarra bassa al confine con la costa Tropical, quindi con il mango, la papaya, i meloni e i pomodori verdi.



Figura 78 Alcuni dei prodotti della Murteña  
que le compro<sup>49</sup> (Ibidem).

*Hemos introducido nuevos productos como la mermelada que no se hacían antes, los licores, los caramelos. Todos estos productos que se poden hacer todo el año. Y desde entonces funciona así, muy bien.*

*Llevamos diez años. En la zona pues se ha creado una repercusión porque, por ejemplo las mermeladas se fabrican con la fruta que compramos aquí cerca. Antiguamente, por ejemplo, los higos fresco, las brevas, no tenían salida, se la daban a los animales pero ahora no hay ni animales, ósea y para vender lo higo fresco hace falta toda una logística, como camiones de frío porque se estropea muy fácilmente y muy pronto. Ósea que se tiraba, no lo aprovechaban. Y nosotros ahora los aprovechamos porque los compramos, los higos, la frambuesa, la naranja, bueno lo che hay por aquí y hacemos mermeladas. Compramos ya hasta un poco más lejos en Albuñol hay papaya, compramos tomate y bueno hacemos mermeladas con toda esta fruta y entonces esto le ha dado un ingreso a los agricultores de la zona que todo esto lo tiraban y mismo algunos se han puesto a plantar. A plantar*

*higuera, a plantar frambuesa, a plantar mora para que nosotros la compremos y entendamos comprar todo aquel que podemos fabricar.*

*Y los agricultores también están felices porque tienen una salida por el producto. Son ellos que cuando llega la época de una cosa o de otra que empiezan a llamar por teléfono que ya están bien ..va a comprar, y yo claro porque ellos saben*

Il fico e le mandorle predominano nel paesaggio dell'Alpujarra e hanno costituito negli anni passati una risorsa economica di un certo peso nell'economia locale, per essere scavalcati dall'organizzazione e

produttività della regione dell'Extremadura, che è diventata leader nel settore. La presenza quindi di questa impresa di trasformazione rappresenta per alcuni di essi uno sbocco commerciale importante anche sotto il profilo del riconoscimento del proprio lavoro. Il presidente della cooperativa La Frambuesa de La Alpujarra (cfr.cap 4) commenta:

*Nos tenemos acuerdos con Hero que manda aquí el camión y se la lleva y hace su mermeladas, mezclando frambuesas de diferentes lugares, un poquito la damos a la Murteña, así que solo con la Murteña se sabe que es frambuesa de la Alpujarra, porque es esto que está haciendo ella. (Presidente de la Cooperativa La Frambuesa de La Alpujarra<sup>50</sup>)*

Y también ya que tenemos todo una cartera de clientes y toda una zona comercial pues vendemos con nuestra marca otros productos que solamente distribuimos pero que le ponemos nuestra etiqueta, algunos son hechos en otra zona no muy lejos de aquí y no son conocidos y entonces ya con nuestra marca es el mismo tipo de fabricación artesanal pero como no tienen, la otra empresa, un comercial, un repartidor y todo esto, nosotros se lo compramos y nosotros lo distribuimos al mismo tiempo de nuestro producto (queso) y nada más.

*Somos ocho personas trabajando (todo son de Murtas excepto de un chico que viene da un pueblo vecino) y todos los trabajadores trabajan todo el año. Que no es un trabajo como aquí en general temporal como en el turismo en la época del turismo o en agricultura cuando hay que recoger. Aquí trabajamos todo el año y tenemos nuestras vacaciones como cualquiera empresa y nada más y así seguimos funcionando.*

*Entendamos que no vender a la grande distribución. Porque no podemos competir con los grandes fabricante que ellos tienen un precio muy bajo porque tienen otra fabricación. Nosotros la fruta, toda la fruta que entra aquí está lavada, cortada con cuchillo, y escogida una a una. Cuando hacemos nosotros por ejemplo una mermelada de fresa pues lavamos la fresa luego le quitamos el rabo una a una y luego se corta. Cuando hacemos mermelada de naranja lavamos la*

### **Le varietà di fico nell'Alpujarra**

*Hemos localizado un totalun total de 12 cultivares de higuera a partir de las entrevistas a los agricultores del área de Murtas y Turón. Los agricultores diferencian estos cultivares en función de su fenología (época de maduración) y de las características morfológicas y organolépticas de los frutos fundamentalmente, aunque también describen particularidades de su crecimiento y comportamiento agronómico, así como de la morfología de las hojas. Su distribución es muy desigual. Las plantaciones son casi exclusivamente del cv. Blanca de Pasa, que es la única que se comercializa actualmente (a excepción de un pequeño volumen de higo "Calabacilla Negro" en fresco). El resto de los cultivares están destinados al consumo familiar. Hemos encontrado pies de estos cultivares acompañando a las higueras de pasa en las plantaciones y en los huertos de los agricultores. La mayoría de estas variedades de cultivo son bien conocidas por la población local, a excepción de la higuera "Roela", la de "Carne colorá" y la de "Regalo", de las que hemos encontrado muy pocos pies y pocas personas que supieran describirlas. En general, la calidad de los frutos de los cultivares es elevada. Opinamos que cultivares como "Brevera Blanca", los de "Calabacilla Negra" y "Calabacilla Blanca" y la higuera "Roela" presentan un potencial importante para el aprovechamiento de sus frutos frescos. Queda por examinar más en profundidad el comportamiento agronómico de estos cultivares y las aptitudes de sus frutos para la manipulación, transporte transformación.*

B. López Agudo et al., 2006



*naranja con la piel porque luego hay que pelarla y si la peleamos sucia pues luego se pega en la mano y la suciedad se pega en la naranja ósea que no podemos competir con esas grandes empresas que ponen el camión directamente con la piel, la hoja, la tierra y todo y luego con una temperatura muy alta matan todos los gérmenes pero nosotros no trabajamos así y entonces como no podemos competir con ellos no vale la pena que vayamos a pesar que la grande cadenas de distribución nos pide producto pero no queremos porque ellos tienen otra forma de ganar dinero con lo proveedor que no pagan rápidamente ellos negocian con el dinero y nosotros preferimos trabajar con la pequeña tienda que tratan el producto mucho mejor.*

*En Andalucía, casi en todas la provincia de Andalucía y nos llegamos un poco más, también Jaén, hacia Madrid, digamos la carretera hacia Madrid y hasta Murcia y Alicante. Esto principalmente lo que podemos repartir nosotros más lejos no lo hacemos porque no queremos depender de agencia de transporte que tratan mal el producto, porque es frágil y luego no lo reparten bien entonces donde podemos llegar nosotros con nuestro camión llegamos y si no, no vamos.*

*Se han realizado cambios. Esto pero es por el turismo extranjero, porque el turismo nacional no ha cambiado. Pero el turismo extranjero si, pide calidad, pide productos naturales, y entonces desde este punto de vista sí que hay una ampliación de negocio hacia gente que va buscando los productos de calidad.*

*Estar localizados aquí es el problema fundamental. Porque también esto nos limita a la hora de los recursos humanos, aquí no hay gente. Entonces cuando viene una maquina sofisticada no hay nadie que lo puede arreglar, tienen que venir desde muy lejos, vienen cuando pueden, cobran mucho y te lo cobran porque son muchos kilómetros y vienen cuando puede a veces estamos esperando una semana o dos o tres ¿y se la maquina no funciona pues que hacemos? Aquí un simple fontanero hay que llamar veinte veces antes que venga porque en el pueblo no hay, tiene que venir de otro pueblo y tiene mucho trabajo y no viene.*

*Las comunicaciones, lo problemas que aquí no llegan. Cuando compramos azúcar pues no podemos comprar como en cualquier otro sitio un paleé de azúcar tenemos que comprar cuatro a la vez si no, no lo traen. Pero yo donde lo meto cuatro paleé de azúcar que son casi cinco mil kilos y hay que pagarlo. Cuando compramos los tarros de la mermelada pues igual, no podemos comprar un paleé a la vez, que ya son 2000 tarros, tenemos que comprar cuatro o cinco paleé a la vez y donde lo guardo entonces es un problema muy grande. Aquí no me puedo agrandar porque no hay espacio entonces la solucione es irse de aquí. La empresa en esta zona no se puede desarrollar, pues está mucho más caro que en cualquier otro sitio. Ósea que las subvenciones no compensan los esfuerzos que hay que hacer.*

*El futuro lo vemos bien, sigamos así porque la gente como decía antes, va reclamando calidad, y esto es aquello que nosotros damos porque más cantidad nosotros no podemos, pero calidad sí<sup>51</sup>.*

## 6 Il dinamismo ai margini : riflessioni conclusive

*In questo momento in agricoltura ci troviamo all'interno di un dinamismo che in alcuni momenti ed in alcune aree raggiunge addirittura la dimensione di una vera e propria tempesta dalla quale escono ridisegnate non solo le pratiche agricole, ma il ruolo delle attività agricole all'interno della società, le dimensioni e le caratteristiche settoriali e la figura e le aspettative dell'imprenditore agricolo. (Milone 2004:VII)*

Nel primo capitolo del presente lavoro si è fatto riferimento ai concetti di ruralità e di sviluppo rurale, sottolineando le difficoltà di giungere ad una classificazione univoca delle aree rurali, sia per la variabilità spazio-temporale del concetto stesso di ruralità, sia per la crescita della complessità del contesto macro-economico in cui esso si colloca. È stata affermata, pertanto, l'importanza di procedere alla caratterizzazione delle aree rurali con strumenti di indagine capaci di evidenziare il segno e l'intensità delle dinamiche in atto specifiche di ciascun territorio. È stata proposta una definizione di sviluppo rurale che sottolinea la coesistenza di un duplice interesse verso queste aree: quello delle comunità locali, ossia le popolazioni che abitano, vivono e lavorano nelle aree rurali e quello della società nel suo complesso, ovvero le popolazioni che abitano all'esterno delle aree rurali, ma che in qualità di consumatori hanno potere di influenzare modi e tempi del produrre. Caratteristiche distintive di queste aree sono la rilevanza sociale tanto del patrimonio naturale quanto di quello prodotto dall'uomo nel corso dei millenni. Si è appreso pertanto che il concetto di ruralità e sviluppo rurale siano concetti situati, ossia mutevoli nel tempo, poiché influenzati dai mutevoli bisogni della società. A questa mutevolezza corrispondono dinamiche di ri-configurazione delle economie locali sia attraverso azioni collettive che percorsi individuali strettamente connessi con il territorio di appartenenza.

L'interessante scoperta che emerge da questo lavoro è il dinamismo che caratterizza queste aree che emerge in maniera differente ma con pari forza sia nei casi individuali che in quelli collettivi. Se guardiamo i dati socioeconomici delle due aree prese in esame la loro descrizione risulterebbe priva di iniziativa personale. Nella realtà è proprio in queste aree che il nuovo paradigma dell'agricoltura postmoderna trova la sua massima relazione e si configura come una nuova e riscoperta relazione tra uomo e ambiente.

Per dirla con le parole di Jouen (2001), lo sviluppo rurale perpetua un dialogo ancestrale tra gli uomini - o le donne - e la natura. Esso rispecchia il modo in cui sono stati superati gli ostacoli naturali o sono state sfruttate le ricchezze locali. Negli anni '90 le zone rurali hanno riservato agli Europei e ai loro responsabili politici una "piacevole sorpresa", affermandosi talvolta come spazi dinamici e innovativi che esercitano un'attrattiva sui cittadini e le imprese.

Il contesto teorico presentato fa inoltre riferimento alle teorie dello sviluppo neo-endogeno (Ray 2003) e a quelle dell'accumulazione del capitale territoriale (Brunori, Ray). L'analisi dei casi studio tende a mostrare alcuni dei limiti proposti da queste teorie e ampliarne il raggio applicandolo in particolare all'esame delle aree svantaggiate prese in esame. Entrambi gli approcci infatti tralasciano infatti di individuare i punti di partenza attraverso i quali i meccanismi di sviluppo rurale si mettono in moto, confermandone invece la forza moltiplicatrice. I fattori di innovazione rispetto agli schemi proposti mettono in evidenza infatti ricerca è la capacità degli attori locali ad organizzarsi intorno ad una azione molte volte precede la spinta istituzionale o prescinde da essa. Il ruolo dei nuovi imprenditori agricoli è fondamentale in questo senso. Credo che sia la prima generazione di imprenditori agricoli che sceglie deliberatamente di esserlo e non lo eredita dalla famiglia di appartenenza ma inseguendo un sogno di autorealizzazione e di cambiamento degli assetti globali. I fattori che influenzano il successo delle iniziative non sono però dei fattori che possiamo considerare fissi tanto meno seguono un ordine preciso, anzi si potrebbe dire che più di essi sono importanti le dinamiche che gli attori sono in grado di generare intorno ad essi. Altro elemento emerso, da cui prende spunto il titolo che ho voluto dare a questo elaborato è il dinamismo che caratterizza queste aree, i casi studio seguono una narrazione attraverso la quale gli attori sembrano muoversi in maniera molto più dinamica della staticità che connota queste aree nell'immaginario comune. Nel corso degli anni infatti sono morte attività economiche e altre ne sono sorte sulle loro ceneri, cambiando prodotti e produzioni, seguendo il mercato e allineandosi ai moderni mezzi di comunicazione che saputi utilizzare in maniera opportuna hanno prodotto notevoli risultati di successo, e pensando a questo mi riferisco allo svantaggio relativo. I produttori del Jamón di Trevélez hanno superato il loro svantaggio determinato di essere collocati sotto la Sierra Nevada attraverso la commercializzazione on-line e andando incontro a particolari esigenze dei consumatori per quando riguarda il packaging, trasformando il loro svantaggio in vantaggio in quanto il risiedere a quell'altura gli consente di stagionare i prosciutti senza l'ausilio dei condizionatori d'aria che rappresentano un notevole investimento soprattutto se si pensa che stiamo parlando di imprese familiari. Questo è ovviamente solo un esemplificazione di quanto verrà maggiormente approfondito nella stesura dell'elaborato finale.

La ricerca ha inoltre messo in evidenza come in questi territori stiamo avvenendo delle trasformazioni che riguardano tutti i settori della nostra società e che la dicotomia/urbano rurale o marginale e periferico sono del tutto superate. I casi studio presi in esame mostrano come anche le piccole aziende agricole di tipo familiare sia attraverso percorsi di associazionismo o attraverso strategie commerciali idonee riescano non solo a sopravvivere in un contesto di globalizzazione dei mercati ma anche a trarne profitto e dar luogo a processi moltiplicativi che in alcuni casi riescono ad attirare nuova residenzialità e iniziative commerciali da parte dei giovani. Queste conclusioni sono il discorso contemporaneo che sta avendo luogo intorno alla dinamica generale della contemporanea crisi alimentare che si sta verificando il tutto il mondo. Quello che emerge è un dualismo tra agricoltura

industrializzata e agricoltura multifunzionale intesa come modello alternativo di sviluppo che assolve alle molteplici funzioni di produrre cibi sani, di mantenere le popolazioni a presidio dei territori garantendo allo stesso tempo alle comunità una qualità della vita accettabile.

## **6.1 Le pratiche collettive e individuali**

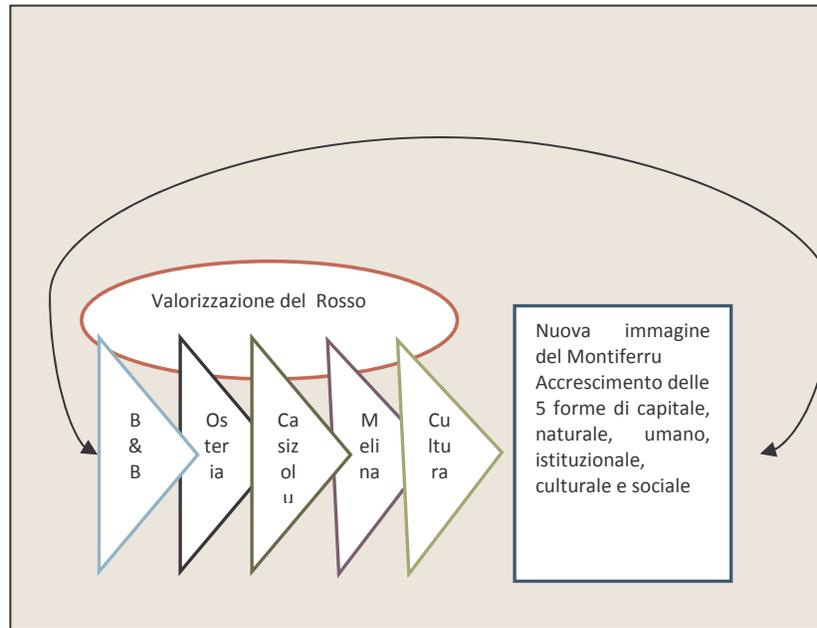
La pratica collettiva, in territori che storicamente non possiedono una tradizione di agire collettivo è incentivata dalla mancanza di uno sbocco commerciale delle proprie produzioni. È determinata dalla presenza di prodotti, anche se vedremo non sempre, che possiedono o hanno le potenzialità di possedere un legame forte storico e geografico con un preciso territorio. Questo avviene in misura maggiore nei contesti di produzione tipica in quanto la proprietà del prodotto non può che essere collettiva (cfr il caso del Bue Rosso, la sardo-modicana è un bene di tutta l'area non dei singoli allevatori). L'azione comune passa attraverso vari stadi, iniziando con l'associazionismo i produttori apprendono, imparano ad aver fiducia gli uni negli altri e li rende pronti ad affrontare un impegno maggiore rispetto all'associazionismo. In contesti con limiti di tipo fisico e morfologico l'agire comune permette di superare gli ostacoli legati all'essere una piccola azienda collocata in un'area marginale, riducendo i costi di produzione e promozione ma allo stesso tempo lascia inalterate le esternalità positive in termini di flessibilità propria delle piccole aziende.

L'agire collettivo in entrambe le forme di cooperativismo o associazionismo, sembra offrire una forma di resistenza contro una marginalizzazione futura ma ancor più un fattore chiave nella promozione di uno sviluppo rurale sostenibile nella accezione completa del termine quindi dal punto di vista sia sociale che economiche che ambientale. Inoltre cooperative e associazioni forniscono una importante risposta e occasione per le piccole imprese delle aree marginali di competere nel mercato globale facendo forza proprio sul proprio patrimonio culturale, ambientale e naturale. Queste risposte si configurano come un nuovo paradigma di azione nell'ambito delle pratiche connesse con la valorizzazione delle produzioni tipiche.

L'agire collettivo permette di inoltre di governare in maniera più efficace l'interazione continua con l'esterno e di riconfigurare i propri modi di produzione e comunicazione, che diventano altri rispetto a quanto rappresentavano in assenza di questa interrelazione.

Il processo di valorizzazione e il successo dell'iniziativa ha inoltre importanti ripercussioni dal punto di vista della stima stessa degli attori e del valore che si dà al proprio lavoro, il l'essere produttori di un prodotto di qualità riconosciuta aumenta il senso di fiducia in se stessi e nel proprio operato, ma anche funziona come elemento moltiplicatore importante per tutti gli attori locali. Infatti le sinergie che vengono a crearsi intorno ad un processo di valorizzazione collettiva non riguardano esclusivamente i produttori del prodotto specifico ma anche gli altri attori del contesto locale. Sia il caso del Bue Rosso che del Jamón de Trevélez sono illuminati in questo caso, partendo da una produzione locale si è stato

in grado di generare un ritorno per tutta serie di attività di ristorazione e turismo ma anche di trasporto e manodopera qualificata nel caso del Jamón che esemplificano il potere dell'azione collettiva e dei suoi effetti a livello locale.



Altri due casi interessanti dove possiamo porre riflessioni di tipo differente sono i due casi che riguardano l'innovazione e valorizzazione di nuove coltivazioni o modi di coltivare che non fanno parte della storia dei luoghi. Da un lato il caso della Cooperativa de La Frambuesa de La Alpujarra che riguarda l'introduzione, dopo la sperimentazione da parte dell'agenzia di estensione agraria dell'Alpujarra, di una nuova coltivazione, il lampone e la nascita di una cooperativa in grado di raggiungere il mercato internazionale. L'altro è il caso della Associazione per la promozione della coltivazione biologica nella Sierra de La Contraviesa, anche in questo caso si tratta di una innovazione rispetto a quanto sino ad ora è stata la storia dell'area, ma in entrambi in casi l'introduzione dell'innovazione parte dalla ricerca della differenziazione, basata sulle qualità del territorio in termini di naturalità e modi di coltivazione.

In tutti e quattro di casi possiamo notare come il porsi come associazione all'inizio del processo aiuta gli attori nel percorso di conoscenza reciproca, inoltre la spinta a lavorare insieme è data dalla mancanza di mercato o dal pericolo di perdita del dominio sulla risorsa collettiva.

Nel caso della ricostruzione della filiera del pane l'elemento collaborativo e la fiducia reciproca sono alle base. Questa cosa mostra come le associazioni volontarie possono rappresentare un risposta efficace nei territori dove le persone storicamente non hanno un passato di lavoro collettivo.

Le storie di successo sono in grado di generare un effetto di rinforzo che genera effetti emulativi. Allo stesso tempo la valorizzazione delle produzioni del territorio innesca un ciclo di riproduzione delle risorse stesse anche in termini di capitale territoriale, in questo modo il capitale territoriale accresce e rimane disponibile per le azioni future migliorando il benessere generale a livello di qualità della vita delle popolazioni locali.

Un altro effetto è anche quello di stimolo all'iniziativa imprenditoriale, in un territorio che sia già stato oggetto di un'opera di valorizzazione, che possiede una sua immagine e attori che possiedono un know how di tipo collaborativo, sono sicuramente un terreno più fertile per coloro i quali decidessero di intraprendere una attività imprenditoriale e tutti questi elementi si ritrovano nell'analisi del capitolo 5. L'azione individuale muovendosi nello stesso contesto di interrelazione tra il locale e il globale ha bisogno di divaricare le strategie commerciali andando alla ricerca di prodotti non reperibili sul mercato e offrendo quindi ai propri clienti l'unicità di una ricetta, di una preparazione che spesso si sposa con la tradizione riconfigurandola in qualcosa di altro.

Un fondamentale che emerge, sin particolar modo nel caso sardo è l'emergere del Gruppo di Azione Locale MBS come una meso-istituzione, gli attori locali, in un contesto di diffusa fiducia istituzionale hanno negli anni riconosciuto agli operatori del GAL autorevolezza e serietà, questa sicuramente è stata una delle chiavi di successo che ha fatto sì che molti operatori decidessero di intraprendere anche attività di tipo indivisive, questo aspetto necessita di essere approfondito in ricerche future.

## **6.2 Dal territorio al prodotto, dal prodotto al territorio: reciprocità relative**

Il processo della valorizzazione dei prodotti tipici tiene conto del legame con il territorio di produzione è per questo che ha la capacità di generare forti ricadute sul sistema locale, dal punto di vista sia socioeconomico, sia socioculturale. Ma non esiste un modello univoco che può essere trasportato e applicato, una ricetta da seguire con scrupolo, ogni prodotto ha una sua storia e il percorso di valorizzazione non può prescindere da essa.

La relazione tra territorio e prodotto inoltre non si manifesta però in una maniera sempre univoca ma può essere di due tipi:

a) prodotto → territorio

Siamo in presenza di un prodotto che possiede fama e immagine consolidata. Il turista conosce già il prodotto (qui siamo nel caso del Jamón de Trevélez). Il suo viaggio verso i luoghi di produzione rappresenta il principale motivo del viaggio e non una seconda attività legata al viaggiare. Qui è il prodotto che diventa il veicolo per conoscere un territorio e far ricadere su esso una parte dei benefici legati alla fama del prodotto stesso.

b) territorio → prodotto

Il principale scopo del viaggio è legato alla visita di una precisa area geografica (per le sue bellezze naturali, culturali, archeologiche, ricreative, etc..). Il viaggio nel luogo diventa uno strumento per far conoscere le sue produzioni. Il turista vive i luoghi di produzione, degusta un prodotto, lo compra, associando il territorio al prodotto (il caso del Montiferru). Quando farà ritorno a casa probabilmente cercherà ancora quel prodotto e lo farà conoscere alla sua sfera relazionale, innescando un circolo virtuoso in grado di aumentare la notorietà del prodotto attraverso la fama del territorio di provenienza.

Per questo motivo la valorizzazione dei prodotti tipici appare con la doppia valenza di rappresentare come descritto da numerosi autori una risposta o resistenza da un lato alla globalizzazione e allo stesso tempo alla marginalizzazione

### **6.3 Considerazioni finali e necessità di ulteriore ricerca**

Le occasioni di confronto e discussione dei risultati intermedi sia a livello locale che accademico hanno fatto emergere significativi spunti per ulteriori ricerche. La tesi presentata non ha pretese di esaustività e si propone quale contributo conoscitivo e punto di partenza per ulteriori ricerche, alcune riferite alla tematica generale oltre al contesto locale. Seguono alcuni dei temi di ulteriore indagine emersi durante il percorso di ricerca.

- Differenziazione delle zone svantaggiate e dinamiche di sviluppo. Esistono comuni denominatori o i processi di valorizzazione delle risorse endogene seguono le stesse dinamiche quali differenze esistono anche interne alla regione (ad esempio lo svantaggio non remoto, l'agricolo periurbano), ad esempio area intorno ad Oristano o Cagliari o La Vega di Granada, dove non c'è il richiamo naturalistico ed architettonico e l'agricoltura è in forte declino quali
- Genere e imprenditoria
- Immigrazione e sviluppo rurale: I comuni facenti parti dell'Alpujarra granadina sono abitati per l'11% da popolazione straniera, di prevalente cittadinanza britannica, quale è il loro ruolo all'interno del mondo agricolo e della società alpujarrena in generale? Quali conflitti e quali sinergie creano? Hanno un ruolo nell'innovazione? Nell'area sarda ugualmente si iniziano a intravedere i primi segnali e acquisti di immobili da parte di stranieri, è un fenomeno che necessita di essere guidato per evitare speculazioni e conflitti.



## Bibliografia

Alarcón, P., A. DE., (1876): "La Alpujarra". Ed. Imprenta y Libreria de Miguel Guijarro. Madrid. 440 págs.

Alarcón, Pedro Antonio de (1874), La Alpujarra sesenta leguas a caballo precedidas de seis en diligencia. Risptampa a cura di Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2000.

Anfossi A. (1968), Socialità e organizzazione in Sardegna: studio sulla zona di Oristano-Bosa-Macomer, Franco Angeli, Milano.

Anfossi A. (2000), Il Progetto Sardegna dell'OECE (1958-1962), Sviluppo Locale, Vol. 7, 14.

Ara (2009), Varie, Specie allevate in Sardegna, Bovini di razza Sardo Modicana, online al [http://www.ara.sardegna.it/Varie/specie/razza\\_sardomod.htm](http://www.ara.sardegna.it/Varie/specie/razza_sardomod.htm)

Ardau M., e N. Migheli, (2005) Un secolo di vicende agricole. L'Ottocento a Santu Lussurgiu, tra conservazione e modernità, opera non pubblicata

Are D., A. Cossu e A. Meister (1959), Autonomia e Solidarietà nel Montiferru. Sguardi e prospettive per un programma di sviluppo in una zona della Sardegna.

ARSIA (2006) Guida per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici. Concetti, Metodi e Strumenti.

Becker H.S. (2007) I trucchi del mestiere. Come fare ricerca sociale. Il Mulino Saggi.

Belletti G. et al, 2002. Individual and collective levels in multifunctional agriculture, SYAL Colloquium: Local agri-food systems: Products, enterprises and local dynamics, Montpellier, France.

Belletti, G. (2002), Sviluppo rurale e prodotti tipici: reputazioni collettive, coordinamento e istituzionalizzazione, in Basile e Romano (a cura di), Sviluppo rurale: società, territorio, impresa, Franco Angeli

Belussi and Pilotti (2000), Knowledge creation and collective learning in the Italian local production systems, Discussion paper, scaricabile online <http://www.decon.unipd.it/assets/pdf/dp/0021.pdf>

Blanc M. (1997), La ruralité: diversité des approches, Économie Rurale (242): 5-12.

BODIGUEL, M, Le rural en question - politiques et sociologues en quete de l'objet, 1986.

Bosque Maurel, J., (1969): "Tradición y modernidad en Las Alpujarras granadinas". En: Aportación Española al XXI Congreso Geográfico Internacional. Nueva Delhi. CSIC. Madrid, 1968. PP: 165 - 183.

Bosque Maurel, J., (1971): "Granada, la tierra y sus hombres". Organización Sindical. Granada. PP: 77 - 90.

Bosque Maurel, J., (1973): "Latifundio y minifundio en Andalucía Oriental". Rev. Estudios Geográficos. CSIC. Instituto Juan Sebastian El Cano. Nº. XXXIV 132/133. Madrid. PP: 457 - 503.

Brouwer F. et alt.(1997) Marginalisation of agricultural land in Europe in Livestock systems in European rural development, Macaulay Land Use Research Institute, UK.

Brouwer, F., Baldock, D., Godeschalk, F., Beaufoy, G.(1997): Marginalisation of agricultural land in Europe, in Livestock systems in European rural development, Proceedings of the International conference LSIRD, Nafplio, Greece.

Brunori G. (2004), Spazio Rurale e processi globali:alcune considerazioni teoriche, in Panattoni A. (a cura di) La Sfida alla Moderna ruralità, CNR-RAISA, Pisa.

Brunori G. (2006), Post-rural processes in wealthy rural areas: hybrid networks and symbolic capital.

Brunori G., Guarino A. (2008), Il contributo dell'impresa agraria al turismo rurale:un'analisi socio-economica, in Romano M.F. (a cura di) Nuovi Turismi, strumenti e metodi di rilevazione, modelli interpretativi, Edizioni ETS, Pisa

Brunori G., Rossi A. (2000). Synergy and coherence through collective action: Some insights from wine routes in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 408-423.

Brunori, G. and A. Rossi (2000) Synergy and coherence through collective action: Some insights from wine routes in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 408-423

Cabrero Muñoz, E., (1980): "El mundo rural: las actividades agrarias". En: Historia de Andalucía. Tomo III. Ed. Planeta. Barcelona. PP: 157 - 193.

Calatrava J. , Sayadi S.(1997). Economic marginality, social depreciation of agriculture and the disappearance of farming in depressed areas in Southeastern Spain. XXIIIth Congress of the I.A.A.E. August 10–18. Sacramento, CA, USA.

Calatrava J. , Sayadi S.(1999). Agrarian crisis, farming abandonment and social regard for agriculture in depressed mountainous areas of Southeastern Spain. IXth European Congress of Agricultural Economists. European Agriculture Facing the 21-st Century in a Global Context. August, Warsaw, Poland.

Calatrava J., Antequera F. (1992). El cultivo de la frambuesa en areas de montaña como factor de desarrollo local: el caso de las Alpujarras. Unpublished paper, Ddp de Economía y Sociología Agrarias,

IFAPA, Granada.

Calatrava, J. and Sayadi, S. (2003): Milk production systems in rural development: The case of goat cheese making at the Eastern Alpujarras. In: Proc. EAAP-CIHEAM-FAO Symposium on Prospects for Sustainable Dairy Sector in the Mediterranean. EAAE Publication, No. 99: 34-43, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands.

Calatrava, J., ; Antequera, F., (1992): "Growing Raspberry in spanish depressed mountain areas as a factor of local development: the case of the Westerns Alpujarras". Comisión of the european communities. Proceedings of an EC workshop Dundee, 16 - 17 November. PP: 252 - 257. Scotland.

Calatrava, J.; Gonzalez, M. C., (1993): "From the crisis of the agricultural system to unbalanced local development: the case of the Western Alpujarras". En: European Studies on Rural Development". Univ. de Wageningen. PP: 252 - 257.

Calatrava, J.; Navarro Garcia, L.,(1985-a): "Reflexiones en torno al concepto de pluriactividad: análisis de su realidad en las familias agrarias de los territorios montañosos de la penibética". Congreso sobre agricultura y desarrollo rural en zonas de montaña. Noviembre. Granada.

Calatrava, J.; Navarro Garcia, L.,(1985-b): "Actividad agraria y nivel de bienestar en Las Alpujarras granadinas". Congreso sobre agricultura y desarrollo rural en zonas de montaña. Noviembre. Granada.

Calatrava, J.; Vericat Nuñez, M., S., (1987): "Trabajo femenino y agricultura marginal: la mujer en la explotación agraria de Las Alpujarras.". Rev. Estudios Agrosociales. Nº. 141. Julio-Septiembre. PP: 65 - 84.

Calatrava, J; Molero, J., (1983): "Consideraciones sobre la aplicabilidad de las directrices socioculturales agrarias de la CEE a la depresión penibética de Las Alpujarras". Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Serie Economía y Sociología Agraria. nº 7. PP: 119 - 165. Madrid.

Calatrava, R., J.; Sayadi, S., (2004): Permanencia de la actividad agraria y políticas de desarrollo rural: un análisis a partir de un seguimiento (1981 – 2001) a explotaciones agrarias en zonas de montaña". Rev. Española de Estudios Agrosociales. Pp: 207-217. España.

Cannarella, C., Piccioni V., (2004), Sviluppo Rurale e Marginalità, DSICTR Working Paper n. 2, del Progetto "Dinamiche di Sviluppo ed Incremento della Competitività dei Territori Rurali", disponibile al [www.imc.cnr.it/dsicttr/WP2.pdf](http://www.imc.cnr.it/dsicttr/WP2.pdf)

Caro Baroja, J., (1957): "Los moriscos del Reino de Granada. Ensayo de historia social". Instituto de Estudios Políticos. Madrid. 305 págs.

Carrascosa, M., (1960): "A las puertas de La Alpujarra". Impr. F. Romasn. Granada. 261 págs.

- Carrascosa, M., (1992): " La Alpujarra". Vol. II. PP: 510 - 522.
- Chambers, R (1983) rural development: putting the last first. New york.london
- Chambers, R (1992) Rural Appraisal: Rapid Relaxed and Partecipatory" IDS. Di
- Charmaz K. (2006), Constructing grounded theory. A practical guide through qualitative analysis, Sage.
- Charmaz K. (2006), Constructing grounded theory. A pratical guide through qualitative analysis, Sage.
- Ciappei C. (2006) (a cura di), La valorizzazione economica delle tipicità locali tra localismo e globalizzazione, Firenze University Press.
- Commissione Europea (1975), Agricoltura di montagna e di talune zone svantaggiate (Direttiva CEE 75/268)
- Consejo Economico Sindical, (1969/1970): "Zona de Las Alpujarras". III Pleno. Organización Sindical. 232 págs.
- Corral Maurel, J., (1979): "Alpujarra Alta". Edit. Everest.
- Corte dei Conti (2003), Relazione speciale n°4/2003 sullo sviluppo rurale: il sostegno alle zone svantaggiate, Gazzetta ufficiale Unione europea serie C n°151, 27 giugno 2003;
- Corte dei Conti (2003), Relazione speciale n°4/2003 sullo sviluppo rurale: il sostegno alle zone svantaggiate, Gazzetta ufficiale Unione europea serie C n°151, 27 giugno 2003;
- Della Casa R., Rosati M., Verrini L., (a cura di) (2008) Atlante Qualivita. I prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG 2008. Fondazione Qualivita, disponibile al<http://www.qualivita.it/New/studi/atlante.html>
- Didier C. (1993), Un Viaje a la Alpujarra en 1836, Caja General de Ahorros de Granada, Granada.
- Diset, (2006), Territorial Investment Opportunities, the Oristano province. Available at[http://diset.palazzo-chigi.it/web/guest/home/mappa\\_interattiva/scheda\\_regione/scheda\\_provincia?l oc=en\\_US&regione=200&provincia=95](http://diset.palazzo-chigi.it/web/guest/home/mappa_interattiva/scheda_regione/scheda_provincia?l oc=en_US&regione=200&provincia=95)
- EEC, European Economic Commission (1975): Directive 268/75 on Less Favoured Areas.
- Falgio, W. (2006) Sant'Efisio, Cagliari in festa, Bell'Italia, Sardegna nr. 37/2006, scaricabile al sito [www.sardegnaturismo.it/documenti/1\\_102\\_20060925153157.pdf](http://www.sardegnaturismo.it/documenti/1_102_20060925153157.pdf)
- Ferrer, M., (1985): "Sierra Nevada y La Alpujarra". Tomo IV. Granada. PP: 1121 - 1472.
- Francesco Floris (2007), (a cura di), Enciclopedia della Sardegna, Volume I, Editoriale La Nuova Sardegna, Sassari

Francisco Rodríguez Martínez (1999) Desarrollo rural y desigualdades. Algunas observaciones en relación con Andalucía. Universidad de Granada ESTUDIOS REGIONALES Nº 54, PP. 269-290

G. Brunori e A. Guarino (2008) Il contributo dell'impresa agraria al turismo rurale: un'analisi socio-economica. pp 139-154 in Romano M.F (a cura di) Nuovi Turismi, strumenti e metodi di rilevazione, modelli interpretativi. Edizioni Ets Pisa

GAL MBS (2003) Piano di Sviluppo Locale del G.A.L. MBS (Montiferru-Barigadu-Sinis), Ripopolare il territorio.

GAL MBS (2003) Piano di Sviluppo Locale del G.A.L. MBS (Montiferru-Barigadu-Sinis), Ripopolare il Territorio.

GAL Montiferru (2002), "Il Bue Rosso": una realtà proiettata nel futuro, relazione presentata in occasione di una conferenza in Spagna.

Garcia Manrique, E., (1973): "El viñedo de la costa alpujarreña". Rev. Estudios Geográficos. NºXXXIV. 132 - 133. PP: 501 - 538.

Garcia Martinez, P., (1988): "La transformación del paisaje y de la economía rural en la montaña andaluza: el caso de La Alpujarra Alta Occidental". Tesis Doctoral inédita. Granada.

Garrad, K, (1956): "La industria sedera granadina en el siglo XVI y su conexión con el levantamiento de Las Alpujarras". Miscelánea de Estudios Arabes y Hebraicos. Tomo V. Granada.

Garzon Pareja, M., (1972): "La industria sedera en España. El arte de la seda en Granada". Gráficos del Sur. Granada. 521 págs.

Giuseppe Deiana (a cura di) (1997). Tradizione e Modernizzazione Ipotesi per uno sviluppo possibile. PTM editrice Mogoro.

Glaser B.G. (1998), Doing Grounded Theory – Issues and Discussions. Sociology press

Glaser B.G. e A.L. Strauss (1967), The discovery of Grounded Theory: strategies for qualitative research, Aldine Transaction.

Glaser B.G. e A.L. Strauss (1967), The discovery of Grounded Theory: strategies for qualitative research, Aldine Transaction.

Glaser, B.G. and Strauss A. (1967): Discovery of Grounded Theory. Strategies for Qualitative Research. Sociology Press

Goicoechea Acosta, M., (1981): "Aproximación al estudio de la influencia del clima en la erosión. El caso de la Alpujarra Alta de Granada". Rev. Cuadernos Geográficos. Univ. de Granada. Nº. 11. PP: 153 - 181.

Gonzalez, M. C.; Calatrava, J., (1992): "EL turismo rural como factor de resistencia a la marginalidad en Las Alpujarras Altas Occidentales". RED MEDEF. Estudio CEE. VI. 262 páginas.

Guarino A. (2007) Occupazione, qualità della vita e sviluppo rurale: una esperienza di valorizzazione di successo, il caso del consorzio "Bue Rosso" nel Montiferru (Sardegna). Progetto Reti per lo Sviluppo Locale - Open Days sullo sviluppo locale – Lanciano (CH) 1-3 febbraio 2007 organizzato dal Formez. L'articolo è stato pubblicato nel volume degli atti della conferenza.

Guarino A. (2007) The Role of Multifunctional Agriculture in Rural Sustainable Development in Less Favoured Areas: case study of "Bue Rosso" consortium (Central-western Sardinia, Italy). XXIIInd ESRS Congress of the European Society for Rural Sociology; 20 – 24 August 2007, Wageningen – Mobilities, Vulnerabilities and Sustainabilities: new questions and challenges for Rural Europe. Working Group1: The future of the multifunctionality of agriculture and its relationship with the notion of sustainability.

Guarino A. (2007) Valorization of traditional practices as a tool to moving toward rural sustainable development in less favored areas. Convegno Internazionale "Intelligenze territoriali identità regionali e sviluppo sostenibile" Fisciano - Vietri (Sa) 9,10,11 e 12 maggio 2007 – Università degli Studi di Salerno.

Guarino A. (2008) Creating synergies: cooperatives and associations against marginality, some evidence from Less Favoured Areas. Conferenza internazionale: Second Green Week Scientific Conference "Enhancing the Capacities of Agricultural Systems and Producers", Berlino 16, 17 Gennaio, 2008. Organizzata dall'Institute for Agricultural Economics and Social Sciences dell'Università di Humboldt di Berlino (Germania)

Guarino A. (2008). Social organizations as a boost factor of quality in traditional products: some evidences from "La Comunità del Pane dell' Alto Oristanese, Central-western Sardinia, Italy. Conferenza Internazionale "The role of the Cooperatives in the European Agro-food System". AIEA2 - Association Internationale d'Economie Alimentaire et Agro-industrielle 28-30 Maggio 2008, Bologna.

Guarino A. (2009) "Patterns of rural development in mountainous area of Mediterranean: between innovation and tradition". MACE 2009 Conference "Multi-Level Processes of Integration and Disintegration" January 14 – 15, 2009 in Berlin (Germany),

Guarino A. (2009) "Patterns of rural development in mountainous area of Mediterranean: between innovation and tradition". MACE 2009 Conference "Multi-Level Processes of Integration and Disintegration" to be held from January 14 – 15, 2009 in Berlin (Germany),

Guarino A., S. Sayadi, J. Calatrava (2008). The role of farmer cooperatives and associations in Mediterranean Less Favoured Areas: the case of mountainous areas in south-eastern Spain. Conferenza Internazionale "The role of the Cooperatives in the European Agro-food System". 18 -30 Maggio 2008, Bologna

- Guglieri Arenas, J., (1949): "En los Alpes Alpujarreños". Impr. Roman Camacho. Granada.
- Hurtado De Mendoza, D., (1970): "Guerra de Granada". Ed. Blanco González. Clásicos Castalia. Madrid.
- Ilberry and Bowler, (1993) The farm diversification grant scheme: adoption and non-adoption in England and Wales, Environment and Planning C 11, pp. 161–170.
- INE, (1989). CENSO AGRARIO: "Resultados provinciales y Municipales". Tomo IV. INE. Madrid.
- INE, 1982). CENSO AGRARIO: "Resultados Provinciales y Municipales". Tomo IV. INE. Madrid.
- Inia, (1982): "Delimitación de zonas de depresión socio-económica en varias regiones españolas: ensayo de una tipología comarcal según los criterios de aplicación de la directriz CEE 268/75. Comunicaciones INIA. Serie Economía nº 7. PP: 119 - 165.
- INRA (2008) Prospective Rapport du groupe de travail Nouvelles ruralités
- INSOR (1992). Comuni urbani, comuni rurali – per una nuova classificazione, Franco Angeli, Milano.
- ISEC, (1992): "Ecological agriculture in Andalusia, preliminary results of four case studies". In: Proceeding of the CAMAR seminar "Endogenous regional development in Europe: theory, method and practice". 4 - 5 November. PP: 75 - 93. Villa Real. Portugal.
- Istat (2001), 14° censimento della popolazione italiana e delle abitazioni
- Jimenez Olivencia, Y. (1989/90): "Cambios medioambientales que suceden al abandono de los campos de cultivo en terrazas: la acequia de Cachariche". Cuadernos Geográficos. Univ. de Granada. Nº 18/19. PP: 5 - 45.
- Jimenez Olivencia, Y. (1991): "Los paisajes de Sierra Nevada". Monográfica del Sur. Granada. 208 págs.
- Jouen M. (2001) L'Europa rurale alle soglie del terzo millennio La parola chiave: "diversità" in Il modello rurale europeo LEADER Magazine nr.25 - Inverno 2000/ 2001
- Kinsella, J. et al. (2000) Pluriactivity as a livelihood strategy of Irish farm households and its role in rural development. Sociologia Ruralis 40 (4) pp. 481-496
- Knichel K and H. Renting, (2000). Methodological and conceptual issues in the study of multifunctionality and rural development, Sociologia Ruralis, 40(4), 513-528.
- Krugman P (1999) The Role of Geography in Development International Regional Science Review, Vol. 22, No. 2, 142-161
- Le Lannou, M. () Pastori e Contadini di Sardegna, Cagliari, 2005; pp. 160.
- Les nouvelles ruralités l'horizon 2030 juillet 2008

López Agudo B., A. J. Pujadas Salvà, G. Guzmán Casado (2006), Localización de variedades locales de higuera (*Ficus Carica* L.) y recuperación del conocimiento asociado a su manejo tradicional en la Sierra de La Contravies (Granada)VII Congreso Seae Zaragoza 2006 Nº 15

López Agudo B., Pujadas Salvà A. J., Y G. Guzmán Casado (2006). Localización de variedades locales de higuera (*ficus Carica* l.) y recuperación del conocimiento asociado a su manejo tradicional en la Sierra de la Contraviesa (Granada). Proceedings of the VII Congreso SEAE Zaragoza 2006, n.15.

Lopez Gomez A., (1974): "La introducción del maíz en Valencia y la sustitución de otros cereales". CSIC. Instituto Juan Sebastian El Cano. Nº. XXXV. 135. Madrid. PP. 147 -157.

Madoz, P., (1846): "Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posiciones de Ultramar. Tomo 6/7. Granada. Madrid (1845/1850). Ed. Facsimicul.

MAPA (2007) - Ministerio De Agricultura, Pesca y Alimentación. Estadísticas 2007 agricultura ecológica - España. Secretaría general de agricultura y alimentación dirección general de industria agroalimentaria y alimentación -subdirección general de calidad agroalimentaria y agricultura ecológica.

MAPA, (2009). Las Hojas 1-T. Datos Municipales.

Marescotti (2006) in ARSIA Guida per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici. Concetti, Metodi e Strumenti.

Marmol De Carvajal, L., (1946): "Historia de la rebelión y castigo de los moriscos del Reino de Granada". B.A.C. Tomo XXI. Madrid. 1ª edición en 1600 (Málaga).

Marsden T (1990), Towards the Political Economy of Pluriactivity, Journal of Rural Studies, Vol. 6. Nº4.

Marsden T (2003), The condition of rural sustainability, Assen: Royal Van Gorcum.

Marsden T. (2004), The Quest for Ecological Modernisation: Re-Spacing Rural Development and Agri-Food Studies, Sociologia Ruralis, Vol. 44, 2.

Marsden T. e al. (1993), Constructing the Countryside, Routledge, London.

Marsden T. e Sonnino R. (2005), UK National report: setting up and management of public policies with multifunctional purpose: connecting agriculture with new markets and services and rural SMEs', Multiagri, WP5

Mignon, CH., (1982):"Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea. Ministerio de Agricultura". Serie Estudios. Madrid. 606 págs.

Milone P. (2004) Agricultura in Transizione: la forza dei piccoli passi, un'analisi neo istituzionale delle innovazioni contadine. PhD tesi Rural Sociology Chair Group, Wageningen University.

Molina Ibàñez M, (2001)

Mori A. (1975), *La Sardegna*, 2. ed. riv. e aggiornata. Fa parte di *Le regioni d'Italia*, Unione tipografico-editrice torinese, Torino.

Mougenot e Mormont (1988), *L'invention du rural : l'héritage des mouvements ruraux (de 1930 à nos jours)*, Vie Ouvriere, Bruxelles

Mura G., (2006) *I 100 NOMI DELL' ANNO Tra medaglie e scandali, volti e voti di un folle 2006*. *La Repubblica* — 29 dicembre 2006 pagina 66 sezione: SPORT

Murdoch J. and T. Marsden, (1994). *Reconstituting rurality*. UCL Press

Murdoch J. e Andy C. Pratt (1993) *Rural Studies: Modernism, Postmodernism and the 'Post-rural'* *Journal of Rural Studies*, Vol 9, no4, 411-427

Murdoch J. Et al (2003), *The differentiated Countryside*, Routledge, London

Murru Corrigan G. (1991), "Gli allevatori del Montiferru", in A. Oppo (a cura di), *La provincia di Oristano. Il lavoro e la vita sociale*, Pizzi, Milano

Murru Corrigan G.,(1991) "Gli allevatori del Montiferru", in A. Oppo (a cura di), *La provincia di Oristano. Il lavoro e la vita sociale*, Pizzi, Milano, 1991.

Navarro Alcalá Zamora, P., (1979): "Mecina (la cambiante estructura social de un pueblo de la Alpujarra)". *Centro de Investigaciones sociológicas*. Madrid. 370 págs.

Navarro Alcalá Zamora, P., (1981): "Tratadillo de agricultura popular". Ed. Ariel. Barcelona. 219 págs.

Nonaka and Takeuchi (1995), *How Japanese Companies Create the Dynamics of Innovation*, Oxford University Press

Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995): *The knowledge creating company: How Japanese companies create the dynamics of innovation*. London: Oxford University Press, 284 pp.

O'Connor D., Renting H., Gorman M., Kinsella J. (2006), *Driving Rural Development: policy and practice in seven EU countries*, Van Gorcum, Assen, the Netherlands.

OECD (2006), *The New Rural Paradigm: Policies and Governance*

Parascandolo F. (1996), *rappresentazione della natura nella Sardegna post-moderna. Relazione al convegno "da alberto ferrero della marmora a maurice le lannou. Geografia e geografi per la sardegna. Cagliari12-14 dicembre 1996*

Parsons A. W., (2008), *The Global Fight for Food: A Battle of Narratives*, 16 Settembre 2008, online a <http://www.stwr.org/food-security-agriculture/the-global-fight-for-food-a-battle-of-narratives.html>

Peresson G. (2007), "Settembre dei Poeti – La poesia sarda incontra il mondo" Diagnostico y plan estrategico de un festival de poesia en Sardegna, actividad final M4, testo non pubblicato.

Perez-Chacon Espino E.; Vabre, J., (1987): "Cartografie de l'enrichement (1841-1985). L'exemple de la soulane de Faup-Haut couserans (pyrennées françaises)". Rev. Pirineos. Nº 129. PP: 59-78.

Piccarreta F. (2005) (a cura di), Su Tempu e su Logu. Seneghe presente e futuro, Condaghes

Pira G., e Sistu G., (2002) Il Montiferru e la Planargia, in AA.VV. (a cura di Gianni Mura e Antonello Sanna), Paesi e Città della Sardegna, vol. I. I Paesi

Potter, C. (1998) Against the Grain: The Environmental Reform of Agricultural Policy in the United States and European Union. CAB International, Wallingford

Programma de Desarrollo Rural de Andalucia, periodo 2007-2013, Junta de Andalucia

Ray (2002) A mode of production for fragile rural economies: the territorial accumulation of forms of capital Journal of Rural Studies 18 (2002) 225–231

Ray C. (2000) Further ideas about local rural development: trade, production and cultural capital, Centre for Rural Economy Working Paper Series Working Paper 49

Ray C., (2003) Introduction to the neo-endogenous approach to rural development. [Online] Available at: [www.defra.gov.uk/rural/pdfs/research/governance.pdf](http://www.defra.gov.uk/rural/pdfs/research/governance.pdf).

Regla, J., (1953): "La expulsión de los moriscos y sus consecuencias". Rev. Hispanía. PP: 215-267.

Remmers G,C.A. (1991) Ecological wine-making in a depressed mountain region in southern Spain: a preliminary view on problems and prospect. En: Haan, H. de y J.D.Van der Ploeg (eds). Endogenous regional development en europe: Theory, method and practice, 4-5 November p.p. 132-169- Vila Real, Portugal.

Remmers G. G.A. (1998), Con Cojones y Maestría. Un Estudio Sociológico Acerca del Desarrollo Rural Endógeno y Procesos de Localización en la Sierra de la Contraviesa (España)

Remmers G., (1994) 'Ecological Wine-making in a Depressed Mountainous Region in Southern Spain'. In Jan Douwe van der Ploeg and Ann Long. Born from within. Practice and Perspectives of Endogenous Rural Development. Van Gorcum, The Netherlands.

Renting, H., T. Marsden & J. Banks (2003), Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. Environment and Planning A 35, pp. 393–411

Ruiz-Flaño, P., (1993): "Procesos de erosión en campos abandonados del pireneo". Ed. Geoforma Ediciones. Zaragoza. 191 págs.

Sayadi S y Calatrava J. (1996) La cooperativa como elemento dinamizador del desarrollo local en el entorno de sierra nevada: caso de "Contalp" contraviesa S.C.A.

Sayadi, S., Calatrava, J. (2006): Future prospects and maintenance of goat farming in mountainous areas: A quantitative analysis, Options Méditerranéennes, Series A, No. 78

Sayadi, S., Calatrava, J., (1995): "La cooperativa como elemento dinamizador del desarrollo local en el entorno de Sierra Nevada: caso de "CONTRALP" CONTRAVIESA ALPUJARRA S.C.A.". 1ª Conferencia Internacional sobre Sierra Nevada: Conservación y Desarrollo Sostenible. Vol. III. PP: 129 - 147.

SIMA, (2008). Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía. [Online] Available at: <http://www.juntadeandalucia.es/iea/sima/htm/sm18180.htm>

SIMA, (2009). Junta de Andalucía. Instituto Estadística Andalucía.

Simonet, F., J., (1872): "Descripción del Reino de Granada según los autores arábigos". Granada.

Sorre M., (1952): "Nomadisme agricole et transhumance dans la Sierra Nevada. " Annales de Géographie. Vol. XLI. Paris. PP: 301-305.

Spahni, J., (1959): "L'Alpujarra secrète de Andaloussi". Bourdy. Neuchâtel. Editado en castellano en 1983 por la Diputación Provincial de Granada. 198 págs.

Star S.L. (2007) Living Grounded Theory: Cognitive and Emotional Forms of Pragmatism, in Bryant A. e K. Charmaz (a cura di), The Sage Handbook of Grounded Theory.

Star S.L. (2007) Living Grounded Theory: Cognitive and Emotional Forms of Pragmatism, in Bryant A. e K. Charmaz (a cura di), The Sage Handbook of Grounded Theory.

Storti D. (2004), Il regime comunitario delle zone svantaggiate agricole: stato dell'arte e esigenze di revisione, in Le politiche comunitarie per lo sviluppo rurale Un bilancio di metà percorso rapporto 2003/2004, Inea-Osservatorio sulle Politiche strutturali-, Roma, pp.175-178;

Storti D. (2004), Il regime comunitario delle zone svantaggiate agricole: stato dell'arte e esigenze di revisione, in Le politiche comunitarie per lo sviluppo rurale Un bilancio di metà percorso rapporto 2003/2004, Inea-Osservatorio sulle Politiche strutturali-, Roma, pp.175-178;

Strati A. (2006) La Grounded Theory in Ricolfi L. (a cura di) La Ricerca Qualitativa, Carocci. Siciliano E. (1998), "Approccio biografico", supplemento metodologico su cd del volume di A. Melucci Verso una sociologia riflessiva, Bologna, Il Mulino.

Strauss A. ( 1996), Qualitative Analysis for Social Scientist, Cambridge University Press

Strauss A. e J.Corbin ( 1998), Basics of Qualitative Research, Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory, Sage.

Strauss A. e J. Corbin (1998), *Basics of Qualitative Research, Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory*, Sage.

Terni P. (1962) *elementi per una storia generale del "progetto Sardegna"* (1957, 1962), manoscritto non pubblicato.

Terrosu Asole A., (1982), *I paesaggi di montagna e il manto boschivo*. In: *La Sardegna, La geografia*, Vol.1, pp. 41-50 (Cagliari: Della Torre)

Terrosu Asole A., (1982), *I paesaggi di montagna e il manto boschivo*. In: *La Sardegna, La geografia*, Vol.1, pp. 41-50, Cagliari: Della Torre.

Thomas D., (2005) *The redefinition of Europe's Less Favoured Areas*, MPRA Paper No. 711, Monaco, online at <http://mpa.ub.uni-muenchen.de/711/>

Tregear A., (2003). *From Sliton to Vimto: Using Food History to Re-think Typical Products in Rural Development*. *Sociologia Ruralis*, 43 (2), 91-107.

Tsipouri J. Lena (2005), *Can less favored regions change their destiny? Lessons from Europe*, in *Rethinking Regional Innovation and Change*, Springer, Netherlands.

Van Der Haar, G., (1994): "Marginality, Autonomy, Articulation on agricultural development in the Contraviesa, a mountainous region in southern Spain". Department of Rural Sociology. Agricultural University Wageningen.

Van Der Ploeg J. D. et al. (2000) *Rural development: from practices and policies towards theory*, in: *Sociologia Ruralis*, Vol 40, no 4 (October), pp 391-408

Ventura e Milone (2002) *Theory and Practice of Multi-Product Farms: Farm Butcheries in Umbria* *Sociologia Ruralis* Volume 40 Issue 4, Pages 391 – 408

Villegas Molina, F., (1972): "El Valle de Lecrín". Instituto de Geografía Aplicada del CSIC. Granada. 348 págs.

Villegas Molina, F., (1978): "Algunas consideraciones sobre la expulsión de los moriscos del Reino de Granada en el siglo XVI". *Rev. Cuadernos Geográficos*. Univ. de Granada. Nº 8. PP: 271-283.

Vincent B., (1980-a): "Economía y sociedad en el Reino de Granada en el siglo XVI". En: *Historia de Andalucía*. Tomo IV. Ed. Planeta. Barcelona. PP. 161-224.

Vincent B., (1980-b): "Economía y sociedad en el Reino de Granada en el siglo XVII". En: *Historia de Andalucía*. Tomo V. Ed. Planeta. Barcelona. PP: 357-375.

Wilson, G.A. (2001), *From Productivism to Post-productivism . . . and Back Again? Exploring the (Un)changed Natural and Mental Landscapes of European Agriculture*. *Transactions of the Institute of British Geographers* NS 26, pp. 77–102

Wiskerke, H. and J.D. van der Ploeg (2004), *Seeds of Transition: Essays on novelty production, niches and regimes in agriculture*. Royal van Gorcum, Assen.

## Note

---

<sup>1</sup> Il Leader (Liaisons entre actions de développement de l'économie rurale) è un Programma di Iniziativa Comunitaria finalizzato a promuovere lo sviluppo integrato, endogeno e sostenibile delle aree rurali. Nasce nel 1991 e ha attraversato tre periodi programmatici, Leader (1991-1993), Leader II (1994-1999) e Leader plus (2000-2006). Caratteristiche principali del Leader sono l'approccio integrato territoriale promosso da partenariati locali pubblico-privati, i Gruppi di Azione Locale (GAL), attraverso Piani di Sviluppo Locale al cui interno vengono finanziate iniziative dal carattere innovativo e immateriali

<sup>2</sup> Le altre quattro Regioni che godono di analogo trattamento sono il Friuli Venezia Giulia, la Sicilia, il Trentino Alto Adige e la Val d'Aosta. L'opportunità di attribuire una maggiore autonomia alle Regioni a Statuto speciale si deve, da un lato alle particolarità che caratterizzano i loro territori e, dall'altro lato, alle rivendicazioni autonomistiche molto diffuse tra quelle popolazioni. Per quanto riguarda la Sicilia e la Sardegna, alla fine della seconda guerra mondiale furono le tendenze alla separazione a suggerire l'opportunità di attribuire forme speciali di amministrazione. Per la Valle d'Aosta, il Friuli Venezia Giulia e il Trentino Alto Adige fu determinante la presenza di consistenti minoranze linguistiche, dovuta alla loro particolare posizione geografica di confine. Per tutelare tali minoranze, dunque, si rese necessario il conferimento di una maggiore autonomia e di maggiori possibilità di autogoverno. Furono perciò subito istituiti in quelle zone organi rappresentativi autonomi rispetto al potere statale. La Sicilia, la Sardegna, la Valle d'Aosta e il Trentino Alto Adige furono considerate Regioni a Statuto speciale prima ancora dell'entrata in vigore della Costituzione. I loro Statuti vennero poi approvati dall'Assemblea Costituente, acquistando l'efficacia di leggi costituzionali. Il Friuli Venezia Giulia divenne, invece, Regione a Statuto speciale nel 1963, dopo che fu riconosciuta la sovranità del nostro Stato su Trieste. La garanzia di autonomia di queste Regioni è assicurata dall'articolo 116 della Costituzione, che riserva ad apposite leggi costituzionali l'adozione di statuti speciali tali da assicurare a esse "forme e condizioni particolari di autonomia". Per i problemi sociali ed economici in particolare delle due grandi isole e per i problemi di governo locale delle altre tre Regioni di confine. Sul piano giuridico, quindi, l'autonomia di queste Regioni è definita da un'apposita legge costituzionale, denominata statuto speciale. Gli statuti speciali, sono vere e proprie "microcostituzioni", perché sviluppano i principi costituzionali e li adeguano alle diverse realtà regionali. Come tali, le disposizioni di questi statuti prevalgono su quelle costituzionali, nel rispetto, però, dei principi costituzionali fondamentali. Prima della riforma del 2001, la distinzione più evidente tra le Regioni ad autonomia speciale e le Regioni ad autonomia ordinaria consisteva nella maggiore estensione per le prime dell'elenco delle materie di competenza legislativa ed amministrativa. Con il passare del tempo è stato attribuito anche alle Regioni ordinarie un maggiore margine di autonomia. Infatti a seguito della riforma del titolo V della Costituzione avvenuta con la legge n. 3 del 2001, l'articolo 116 riconosce la possibilità di modellare regione per regione anche il regime delle regioni ordinarie. Inoltre, la legge costituzionale n. 2 del 2001 ha determinato un avvicinamento tra le regioni a statuto speciale e le regioni ordinarie. Le prime possono adesso adottare una legge regionale per determinare la forma di governo regionale, come già previsto per gli statuti delle Regioni ad autonomia ordinaria. Alle Regioni ordinarie spetta la competenza in tutte le materie non espressamente riservate allo Stato. Mentre alle Regioni ad autonomia speciale spetta la competenza legislativa generale precedentemente attribuita allo Stato, ad eccezione delle materie attribuite alle singole Regioni da ciascuno statuto. Inoltre gli statuti delle regioni ad autonomia speciali, prevedono in genere più ampi e garantiti canali di finanziamento, tramite l'individuazione di specifiche entrate fiscali.

Nello specifico, lo Statuto speciale della Regione Autonoma della Sardegna, approvato con legge costituzionale nel 26 febbraio 1948, ha disciplinato il potere di legiferare in maniera esclusiva su alcune materie elencate dallo Statuto (ad esempio: ordinamento degli enti locali, edilizia urbanistica, agricoltura e foreste). In altre materie (come sanità, assistenza pubblica), la Regione può legiferare nell'ambito dei principi stabiliti con legge dello Stato. Lo Statuto disciplina i tre organi necessari della struttura rappresentativa e costituzionale della Sardegna. Sono organi della Regione: Consiglio regionale, Giunta regionale e Presidente della Regione. Il Presidente della Regione e la Giunta sono organi esecutivi della Regione. Il Presidente, a seguito della Riforma introdotta con Legge Costituzionale n. 2 del 31 gennaio 2001, è eletto a suffragio universale e diretto, contestualmente all'elezione del Consiglio. Rappresenta la Regione ed è responsabile dell'indirizzo politico regionale. Il Consiglio regionale è l'organo legislativo e di rappresentanza politica della Regione. Lo Statuto disciplina

---

i rapporti con lo Stato e con il sistema delle autonomie locali in Sardegna. Disciplina inoltre l'assetto della finanza pubblica, nonché le modalità per la sua revisione e la sua attuazione. In applicazione dell'art. 15 dello Statuto speciale, la Sardegna potrà confermare o modificare la forma di governo e la legge elettorale mediante una "semplice" legge regionale approvata a maggioranza assoluta dei suoi componenti. Su questa legge vi è la possibilità di un ricorso del Governo alla Corte costituzionale e, eventualmente, di un referendum approvativo. (Regione Autonoma della Sardegna).

La scelta operata in sede di Assemblea Costituente di inserire nella Costituzione il riconoscimento, per le ragioni spiegate, di forme e condizioni particolari di autonomia ad alcune regioni, non è stata abbandonata successivamente. La considerazione della specialità di alcune regioni costituisce quindi ancora una caratteristica rilevante del nostro sistema costituzionale.

<sup>3</sup> La politica di coesione è la politica che la UE dedica alla riduzione delle disparità regionali. Ha attraversato differenti fasi con una differente distribuzione e suddivisione di fondi, ma fin dalla sua nascita è stata una delle politiche fondanti dell'Unione. Con l'allargamento del 2004 e poi quello del 2007 la politica di coesione è divenuta la prima politica per dotazione nel bilancio comunitario, e per la prima volta nella storia della Unione Europea ha tolto il posto da sempre occupato dalla PAC. È una politica che si caratterizza per la sua condizionalità: i fondi non sono destinati alla redistribuzione di reddito ai cittadini; per l'accesso ad essi vi sono criteri di eleggibilità, c'è un complesso sistema di gestione, controllo e valutazione, è basato su una gestione decentrata non è la UE che gestisce direttamente, la UE costituisce la base giuridica e poi gli Stati membri - e le Regioni al loro interno - si occupano dell'attuazione. Per quanto riguarda l'Italia è in questo un caso interessante, perché il 70% dei fondi è gestito dalle Regioni, e questo non accade ovunque, diversi stati europei infatti non hanno ancora istituito le Regioni (come nel caso del Portogallo). Rispetto al periodo 2000-2006, nel 2007-2013 la politica di coesione si è modificata in questo modo: Obiettivo 1=Convergenza; Obiettivo 2+Obiettivo 3 = Competitività e Occupazione; Interreg = Cooperazione territoriale. Il passaggio prevede sostegni specifici rafforzati per le Regioni che "sarebbero rimaste nell'Ob.1 se non ci fosse stato l'allargamento". È stato istituito un regime speciale per le Regioni *phasing in*, che come la Sardegna "sarebbero uscite dall'Ob.1 anche se non ci fosse stato l'allargamento". La quasi interezza dei nuovi 12 Stati membri è coperta dall'Obiettivo Convergenza della politica di coesione (tranne le grandi capitali). I vecchi Stati membri continuano comunque ad avere aree in Obiettivo Convergenza. Questo è stato raggiunto con un dibattito tra i più aspri che si siano avuti a Bruxelles, essendo in gioco l'utilizzo di ingenti risorse che i grandi pagatori nordici non erano più intenzionati a indirizzare verso i vecchi Stati membri, in particolare verso Italia e Germania. Il pacchetto coesione è così composto: oltre l'80% va alle Regioni in Convergenza, circa il 16% alla Competitività, e un 3% per la Cooperazione. La Cooperazione, in particolare, nel periodo precedente era una Iniziativa Comunitaria, il Programma Interreg, mentre adesso è diventata un Obiettivo. Non più dunque un campo innovativo, ma qualcosa di incardinato negli obiettivi di sviluppo delle Regioni, che sono quindi chiamate a inserire le proprie politiche nel quadro più ampio delle relazioni internazionali. Questo è il messaggio che sta dietro la promozione ad Obiettivo della Cooperazione. Nell'ottobre del 2006 l'UE ha condiviso Orientamenti Strategici Comunitari per la politica di coesione, principalmente al fine di combinare gli obiettivi della politica di coesione stessa con quelli della strategia di Lisbona. L'Italia si è poi dotata del Quadro Strategico Nazionale, una strategia complessiva che copre l'intero territorio nazionale, con declinazioni diverse a seconda delle aree (sopravvive al livello nazionale anche la categoria del "Mezzogiorno", che comprende dunque anche Sardegna, Abruzzo e Molise). Questo documento è importante perché massimizza l'impatto delle politiche trovando le sinergie tra fondi comunitari e fondi nazionali. Dal punto di vista geografico, i 15 vecchi stati membri raccolgono circa il 28% delle risorse, mentre il 44% è destinato ai nuovi stati membri. Nella situazione italiana ci sono due Regioni in transizione: la Sardegna, in *phasing in* nell'Obiettivo Competitività e Occupazione, e la Basilicata, in *phasing out* dall'Obiettivo Convergenza. Calabria, Campania, Puglia e Sicilia sono in Obiettivo Convergenza, tutte le altre in Obiettivo Competitività e Occupazione. Per quanto riguarda la Spagna, Andalusia, Estremadura, Galizia e Castilla-La Mancha sono inserite nell'Obiettivo Convergenza, Principato di Asturia e la Regione di Mursia sono in *phasing out*, la regione di Valencia e la comunità autonoma di Madrid rientrano nell'obiettivo competitività, e le restanti rientrano in *phasing in* (si veda la fig.3 nel corpo del testo).

4 Il PSN classifica il territorio nazionale in quattro macro-categorie di aree (A poli urbani, B aree rurali ad agricoltura intensiva e specializzata, C aree rurali intermedie, D aree rurali con problemi complessivi di sviluppo) apportando delle modifiche alla metodologia OCSE e introducendo ulteriori specifiche.

5 Il metodo OCSE analizza la distribuzione della popolazione nei comuni definiti rurali, i comuni rurali sono quelli che hanno una densità inferiore ai 150 ab/kmq; sulla base della percentuale di popolazione che vi ricade definisce tre tipologie di aree: prevalentemente rurali, significativamente rurali ed urbane. Nel 2001 la densità di popolazione della Regione Sardegna è pari a 68,3 abitanti/kmq.

---

6 La Legge Regionale n. 9 del 12 luglio 2001, aggiunge alle già esistenti province sarde di: Cagliari, Nuoro, Sassari, Oristano, altre quattro. Le nuove province sono divenute poi operative a seguito delle elezioni provinciali dell'8/9 maggio 2005 e sono quelle di: Olbia-Tempio (con capoluoghi Olbia e Tempio Pausania), Ogliastra (con capoluoghi Tortoli e Lanusei) Carbonia-Iglesias (con capoluoghi Carbonia e Iglesias), Medio Campidano (con capoluoghi Sanluri e Villacidro). L'istituzione delle nuove province ha ridisegnato i confini delle vecchie.

7 La comarca nasce con un carattere di suddivisione prettamente geografica di un territorio con caratteristiche comuni. Il termine viene utilizzato in spagnolo con diversi significati, per indicare suddivisioni naturali, funzionali, urbane, di polarizzazione del territorio, sanitarie, agricole o di servizi. Si tratta essenzialmente di un'area più o meno esattamente definita, costituita da diversi luoghi abitati, servita da un centro comune. L'utilizzo del termine per delle suddivisioni amministrative si è avuto inizialmente nella comunità autonoma della Catalogna a partire dal 1936, sulla base del concetto di "area di mercato", che ha le sue origini nelle fiere e mercati periodici, di origine medioevale, ma ancora vivi fino alla metà del XX secolo. Con l'istituzione delle comunità autonome, negli anni 1980 si sono avuti diversi studi sulle comarche come suddivisioni amministrative delle province: queste infatti, che costituivano le precedenti divisioni amministrative del territorio, erano in alcuni casi di difficile integrazione nella nuova organizzazione regionale. In molti casi si tratta tuttavia di circoscrizioni scolastiche e sanitarie, destinate quindi all'organizzazione dell'erogazione dei servizi pubblici, definite a volte indipendentemente le une dalle altre e senza legami con le comarche tradizionali. Per quanto riguarda l'Andalusia lo Statuto di Autonomia andaluso del 2007, le comarche sono regolamentate nell'articolo 97, titolo III, nel quale si definisce il significato della comarca e si pongono le basi per una futura legislazione. La figura attuale che più si avvicina alla condizione di comarca è la mancomunidad, che pare saranno utilizzate per la futura definizione delle comarche come confini amministrativi 'Título III. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA Artículo 97. Comarca - 1. La comarca se configura como la agrupación voluntaria de municipios limítrofes con características geográficas, económicas, sociales e históricas afines. 2. Por ley del Parlamento de Andalucía podrá regularse la creación de comarcas, que establecerá, también, sus competencias. Se requerirá en todo caso el acuerdo de los Ayuntamientos afectados y la aprobación del Consejo de Gobierno' (Statuto della comunità Autonoma Andalusia, 2007 art 97, titolo III). Attualmente l'andalusia è suddivisa in 62 comarche.

8 Maurice Le Lannou (Plouha 1906-1992) viene ricordato come uno dei più grandi geografi europei del XX secolo. Egli giunse in Sardegna, mandato dal suo professore Lules Sion, nel 1931, all'età di 25 anni per redigere la sua tesi di dottorato. I suoi soggiorni si protrassero sino al 1937 e diedero luogo a Pastori e Contadini di Sardegna. Fece seguito una brillante carriera, professore al Collège de France, membro e poi presidente dell'Académie des Sciences Morales et Politiques, autore di numerose pubblicazioni tradotte in numerose lingue. Egli giunse in Sardegna, mandato dal suo professore Lules Sion, nel 1931, all'età di 25 anni per redigere la sua tesi di dottorato. I suoi soggiorni si protrassero sino al 1937

<sup>9</sup> La presenza della razza bovina denominata Sarda risale dall'età neolitica. La sua presenza è documentata in Sardegna da reperti archeologici che ne attestano la presenza dall'inizio dell'età nuragica (2000 – 1800 a.C.) con l'introduzione nell'isola di animali di tipo macrocero a corna rivolte posteriormente e privi di pagliolaia, ascrivibili al progenitore Bos Macroceros, di provenienza iberica, nord-africana, siriana, ma quasi certamente non italiana. Essa avrebbe subito un miglioramento, perlomeno morfologico, con l'introduzione, in epoca successiva, 900 – 400 a.C. di bovini di tipo brachicero a corna rivolte lateralmente e provvisti di pagliolaia, di provenienza punica. Questa specie, rappresentata sino alla metà del secolo scorso quasi certamente da un unico gruppo etnico diffuso in tutta l'Isola – la "razza" sarda -, era costituita da una popolazione con caratteristiche morfologiche, riproduttive e produttive ad elevata variabilità, probabilmente dovuta alla presenza, all'interno della razza stessa, di 2 o forse anche di 3 sub-popolazioni (di pianura e di montagna oppure di pianura, di collina e di montagna rispettivamente) genotipicamente forse poco differenziate, ma fenotipicamente ben distinte principalmente a causa del differente livello altimetrico e delle diverse condizioni orografiche delle rispettive zone di allevamento. Tale razza – popolazione -, caratterizzata, grazie alla sua rusticità e resistenza, da un perfetto adattamento ai diversi ambienti di allevamento ed utilizzata principalmente per la produzione del latte destinato al consumo familiare diretto e/o indiretto, presentava però una scarsa attitudine sia alla produzione del lavoro in terreni pesanti di pianura (Campidani) a prevalente coltivazione cerealicola, sia a quella della carne, la quale era particolarmente richiesta dai mercati di esportazione che proprio in quel periodo andavano sviluppandosi: nel primo caso per la taglia ridotta e lo scarso sviluppo toracico; nel secondo per i bassi accrescimenti, per la scarsa resa alla macellazione ed in tagli pregiati e per l'eccessiva deposizione di grasso. (Associazione Regionale Allevatori Sardegna, [www.ara.sardegna.it](http://www.ara.sardegna.it))

<sup>10</sup> La Sagra di Sant'Efisio è considerata una delle più importanti celebrazioni tradizionali della Sardegna. Si celebra tutti gli anni dal 1° al 4 Maggio come ringraziamento per la liberazione, a seguito di un voto da parte della popolazione del tempo a

---

Sant'Efisio, dalla peste del 1652. 'Ogni primo maggio sfilano in processione a Cagliari tutti i colori dell'isola con i costumi dei vari paesi partecipanti, ma anche le cosiddette "traccas" carri addobbati a festa trainati da buoi, all'interno dei quali sono esposti in mostra i prodotti più genuini della terra, dell'artigianato sardo ed i dolci messi in bella mostra nei cestini appositamente intrecciati e per finire sono presenti i cavalieri del Campidano di Cagliari nei costumi tradizionali del paese di provenienza oltre ai cavalieri cosiddetti " miliziani " che originariamente facevano parte della scorta armata al Santo guerriero quando dalla chiesetta del quartiere Stampace veniva portato in processione fino al luogo del martirio avvenuto a Nora ( località distante una trentina di chilometri da Cagliari ), in modo da evitare che vari assalti di predoni s'impadronissero dei gioielli del Santo o della statua stessa' (Comune di Cagliari).

Dalle fonti storiche pare che il martire guerriero Efisio fosse nato in Oriente, ad Elia, città dell'Asia Minore. Le notizie storiche, però, non sono certe. La passione del santo è raccontata in un codice vaticano latino piuttosto tardo risalente al XIII secolo che ricalca la vicenda del martirio di Procopio. Secondo questa testimonianza, divenuto ufficiale romano, dall'Asia minore Efisio giunge in Italia per combattere i cristiani. Ma durante un viaggio è investito da una luce accecante che gli rivela la voce di Gesù Cristo. Una croce, segno tangibile del miracolo, resta impressa nella sua mano destra. Da quel giorno il militare dimentica gli dei dell'Olimpo e si converte al Dio cristiano. Giunto nel frattempo in Sardegna per combattere i barbaricini, comincia un'opera di evangelizzazione che gli costerà spaventose torture e la condanna a morte. La prigione dove il santo sarebbe stato flagellato è identificata dalla tradizione nella cripta sotto la chiesa di Stampace (quartiere storico della città di Cagliari), in via Sant'Efisio, mentre il luogo della decapitazione sarebbe identificato con la spiaggia di Nora. ( Falgio, 2006)

11 La Fondazione Slow Food è stata fondata nel 1986 in Italia (Bra, Serralunga d'Alba and Barolo) da 62 membri, come movimento culturale, in 1989 it become an international organization "The Slow Food Foundation for Biodiversity, created by the Slow food movement in partnership with the Region of Tuscany. Recognizing that the appreciation of gastronomy has to include the additional steps in safeguarding gastronomic resources, it works to defend biodiversity in food supply, spread taste education and connect producers of excellent foods with co-producers through events and initiatives.

Through the Ark of Taste and Presidia project (supported by the Slow Food Foundation for Biodiversity) and Terra Madre, Slow Food seeks to protect food heritage. Ark of Taste has cataloged hundreds of extraordinary products from around the world. Slow Food has created the Presidia, the working arm of the 'Ark of Taste: small projects to assist groups of artisan producers aiming to bring together producers, help them coordinate marketing and promotion, and establish quality and authenticity standards for their product.

12 CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) Associaton of farmers that work at provincial level en defense of farmers and to improve local economic development activities. In this case is the CIA of province of Oristano.

13 ARA (Associazione Regionale Allevatori) Regional Association of breeders, it is a regional branch of the national association A.I.A. (Associazione Italiana Allevatori). ARA is in charge to manage the register of births of different breed, to promote researches in the livestock sector and to collaborate with university and local authorities in all activities regarding breed.

14 Frollatura è un processo di invecchiamento della carne dal momento della macellazione a quello in cui viene suddivisa in pezzi. La frollatura si ottiene appendendo la carcassa in ambiente termicamente controllati. La frollatura aumenta la tenerezza delle carni. È stato osservato come durante il processo di frollatura la struttura del collagene e delle fibre muscolari cambi, inoltre questo processo è in grado di esaltare il gsto natural della carne.

15 Al 12/02/2008 risultano iscritti al registro anagrafico della razza sardo-modicana 52 allevatori, dati consultabili nel sito web dell'associazione Provinciale Allevatori di Oristano <http://www.apaor.it/index.aspx?m=53&did=141>

16 La legge regionale n. 37 del 24 Dicembre 1998 'Norme concernenti interventi finalizzati all'occupazione e allo sviluppo del sistema produttivo regionale e di assestamento e rimodulazione del bilancio', promuove l'occupazione, l'auto imprenditorialità e lo sviluppo locale anche attraverso la concessione di risorse ai Comuni i quali possono decidere di destinarli al finanziamento delle microattività produttive nel proprio territorio.

17 Questo caso studio è stato trattato nel paper: A.Guarino (2008) 'Social organizations as a boost factor of quality in traditional products: some evidences from "La Comunità del Pane dell'Alto Oristanese" Central-western Sardinia, Italy, presentato e pubblicato negli atti del VII AIEA2 Congresso 'The Role of Cooperatives in the European Agri-food System', 28, 29 Maggio 2008, Bologna (Italia).

---

<sup>18</sup> The *Libera Associazione degli Agricoltori Custodi dell'Alto Oristanese* (the Free Association of caretakers farmers of the northern Oristano province) was born in the 2006 with 24 producers of the agricultural sector of the Montiferru Barigadu, Sinis area. They share a statute in which they commit themselves *to protect and safeguard autochthonous species, both animals and plants, and to promote the alimentary culture as irrenounceable form of social identity* (art 4 of the statute, 2006). The free association has subdivided itself into seven *filiere* and is engaged in the reconstruction of the similar ones. The community of the bread is part of the filiera of typical breads. One of the objectives is the reconstruction of short chains and mutual sustainability between the *filiere* themselves

<sup>19</sup> I never cultivated the Senatore Cappelli wheat before I became a member of the Community of the Bread, but my father, in the past, cultivated it here, as everybody did at my father time. It was thanks to its capacity of resistance to drought situations. But how much could they pay you for the grain-he asks? With the reform, people are satisfied with a single payment and prefer not cultivate, especially when producing in marginal lands as we are in. Before, we had been forced to cultivate wheat and barely in order to perceive this type of subsidy, now since there is not anymore of this type of obligation, if you consider the options, it is more convenient to leave the land uncultivated

<sup>20</sup> 'I've got the idea to start the business of the traditional bread of my village because in Samugheo every year at the end of September, beginning of October, the *proloco* (*local office which organizes cultural events*) organize the Festival of The Bread. This event attracts many people and always has been a success. At the end of the festival, all the people were asking where they could buy the bread. At the time there wasn't any place where they could buy it. It was just a familiar tradition. Still roughly 50% of Samugheo families who make bread still make it. Then I asked my mother if she could give me a hand. And now, after 4 years, she is still helping me. Because it is not very easy to make the bread, bakers need a lot of time to learn.'

<sup>21</sup> *Su tzichi* was the traditional bread of the feasts periods or weddings

<sup>22</sup> To tell the truth we were on the point to abandon the cultivation of wheat and barely. It wasn't profitable anymore. Then we started to cultivate with the contract to sell the wheat to the miller, and he would then sell the flour to the baker. For this reason we have sown Senatore Capelli, Bronte and Karalis wheat. All the wheat that we have produced this year is only for the miller of Samugheo. This year we put for them 15 hectares and another farmer of Cabras have planted an additional 15 hectares. This is also specifically for the community of the bread. It is a good thing because otherwise we did not know what to cultivate

<sup>23</sup> I'm member of the association of the caretaker farmers, my brother is of the community of the bread. The association is a very good thing because it is voluntary. Before, those who decided to join a cooperative basically did it for financial reasons. Here is different, if you chose to take part it is because you share a collective idea, a policy. Every thing started because we needed to keep working, because we were at the end with our current production. Renounce to the chards, renounce with the wheat and now also the artichoke are in crisis, then what can we do? (farmer 2007)

<sup>24</sup> Questo caso è stato presentato con il titolo The role of farmer cooperatives and associations in Mediterranean Less Favoured Areas: the case of mountainous areas in south-eastern Spain in collaborazione con Samir Sayadi e Javier Calatrava The role of the Cooperatives in the European Agro-food System May 2008,, Bologna

<sup>25</sup> Here it is not possible to play with a single culture, you must have alternatives, if something happen you must have an other one. And here the problem is the we have only four months and it is all, July, August, September, as the cold arrive in winter we cannot cultivate, we must produce everything during the summer, tomatoes, green beans, raspberries, etc.

<sup>26</sup> Nowadays we are 12 members, before we was more. For about four years, many producers have been leaving the culture of the raspberry to reconvert their land to the cherry tomato, because the raspberry needs much manual labor if you think that the raspberry weights practically nothing and you have to gather it one by one, so the tomato needs less manual labor. Before the raspberry there was much green bean, than raspberry and now is going away to put tomatoes

<sup>27</sup> At the beginning people almost laughing at us, it was because people wasn't used to organic farming, now it is different they are getting into the mentality, also because there have been campaign on organic products, but at the beginning people looked to us as a hippy, during the first time has been more complicated than now.

<sup>28</sup> In 1989 the companies formed a partnership in Trevélez and started working together in this partnership. One of the needs that emerged was to produce a ham with denomination of origin. They were fighting for the designation of origin but, here in the mountains, it is very difficult raising pigs. Then the "Consejería de Agricultura" agreed to make a quality certification label, and in 1996 it established the Board of ham Trevélez (. (Segretaria del Consejo Regualdor, 2007)

---

29 Is it what my father has been doing for a lifetime, selling hams, but he had to quit. I was involved in computer and Internet-related issues because I was a professor of computer science. There was a time in which I had to take many courses on internet to companies throughout Spain and I went to hotels on weekends and was very involved in this and I said let's put the ham on the Internet so anyone living in Spain can buy our hams.

<sup>30</sup> But we didn't care the sale by Internet, which it is now a very important channel of communication. At those time we didn't considered the possibility to sell by the Internet. It began when my father had to retire. I had the idea to put the ham on sale online. After a season of testing it, more or less a couple of years, we saw that the online sell was working well. Then, I decided to put the ham of Trevélez in the catalog because it was well known, it had a appellation of origin, a name that could already attract more customer and generate better sales, and indeed it was what happened.

31 In 2000, producers, within meeting with their association, saw the need to sell because both, the Association and Regulatory Board, were not able to sell as they were non-profit organizations. They decided to create a trading company to export outside of Spain, seeing that together they would be much stronger and that individually it would be very difficult to tackle the international market. Together as a group, they thought, it would be easier to enter the international market. Then, they established the Trevélez Ham Trading Company, a trading company of the Trevélez Ham that focused more on the issue of exports. Today, this Company buys hams from producers and sells them to external customers.

<sup>32</sup> Questo caso studio è stato presentato durante la Third Green Week Scientific Conference: Multi-Level Processes of Integration and Disintegration, 14th and 15th of January 2009. Berlin (Germany) dal titolo 'Patterns of rural development in mountainous area of Mediterranean: between tradition and innovation', è in corso di pubblicazione sotto forma di libro negli atti della conferenza..

33 In the Alpujarra there are three cheese factories: in Murtas there is 'La venta del Chaleco', in Cástaras there is 'El Almendro', a very small one, and finally our factory. Years ago there were others, but they closed (Federico, 2008)

<sup>34</sup> We are four partners in the company, all of us coming from the Alpujarra. It grew up in the mountains of the Alpujarra, where one of the partners owned goats in a non-professional way. He had the idea to develop some activity with his goats, it was around 1987. First, the enterprise was operating as milk's intermediary. First, it was launched a small infrastructure in the village of Valor, in the Aplujarra, and milk was collected from partners and sold when they gathered enough milk. We started to sell very close from here, in Granada, to the Puleva Company, for a period of three of four years. (José María, 2007)

<sup>35</sup> They began to sell cheese, named 'La Flor de la Alpujarra', made with the goat cheese of the Alpujarra's pastors. The benefit was only for us. In fact, farmers were sold the milk at the best price for them, on the other side, the company was also running its own costs and it obtained a very small profit, which was requiring a hard work.

<sup>36</sup> From those circumstances, we thought to begin a 2nd phase: to built a cheese factory. A lot of people were asking the reason why we wanted to built a factory right there. We believed that it could be simpler to bring here solid cheese instead of liquid milk. It was a reason of logistics and transportation. We decided to construct the factory here, and here we began. Now that it is a reality I think that we were pioneer, doing something unthinkable in that moment.

<sup>37</sup> At the beginning, it was for us a complex situation. We were moving a great amount of milk and now we had to begin to produce cheese! We didn't have market, at that time, and we were managing a unbelievable quantity of milk. We didn't have a proper market channel, which was the biggest problem that we have had to face with. We didn't want to remove any milk's supplier from our supply chain. Removing a quantity of milk would have allowed us to produce that amount cheese that our customers were demanding to us.

<sup>38</sup> The cheese is a craft product, handmade with respect to the health regulations. The milk comes from extensive livestock, that lives and grazes in the field and that is living under particular weather conditions. Goats are animals that live very well into the mountain, take advantage of what is spring and autumn, and winter is perhaps a bit harsh. Goats are also important for the maintenance of the mountains ecosystems, while grazing they clean the soil and help to prevent fires.

<sup>39</sup> We work with a commercial platform and thought them we sell to all, HyperCor, Carrefour, El Campo, El Corte Ingles. If with the large-scale distribution we are payed late and they are very delicate and complicated, I prefer receiving late that do not to receive, because with small shops is very laborious. There is a question that the cheese of goat is not a cheese of big consumers, that it happens that the one who commercializes cheese of goat has to have a very wide distribution to sell few kilos. I explain, if I am a shop and I have any brand of cheese of cow, sheep, mixtures, I can sell 20 kilos of those cheese and just 2 of goat cheese, is known. What does happen? That you need a distribution for a periodic broader and costly reinstatement, to sell in the whole Spain would I need to go and why? To sell little cheeses. From slant a commercial

---

organization is different, I might not do it in a different way. Our product is in the whole large-scale distribution the space dedicated to the products of high quality.

<sup>40</sup> In the Carrefour we have a certification of their own quality, Carrefour has a range of products that are called products "Of Our Earth" Alta Selección, has chick-peas of Badajoz, Sartonia's anchovies, sobrasada of Majorca etc, and the manufacturers put an etiquette with the brand of the manufacturer. They put 'NuestraTierra' Cheese of the Alpujarra elaborated by Central Lechera Alpujarreña for Carrefour and we have an audit once to the year. This This has a certain transparency product by product and the cheese of the Alpujarra is one of them.

<sup>41</sup> La Barbagia di Ollolai è compresa nel territorio centro-orientale della Sardegna comunemente indicato con il topo nomino Barbagia, dal nome che Romani diedero alla parte più inaccessibile dell'isola, "Barbaria" fu infatti l'appellativo attribuito per via della fierezza delle sue genti che, con irriducibile tenacia, si opposero al dominio dei conquistatori.

La regione storico-geografica (1300 km<sup>2</sup>; 65.000 ab.), si estende sui versanti occidentale e meridionale del Gennargentu. Il territorio, aspro e montuoso, è poco fertile e scarsamente popolato; ricoperto da boschi e pascoli, ha un'economia basata principalmente sull'allevamento transumante (ovini e caprini) e sull'agricoltura (cereali, legumi, patate, noci, castagne). Seppur indicata genericamente con il nome Barbagia in realtà sarebbe più opportuno parlare di Barbagie, così come erano definite nel quadro delle regioni-storico geografiche. Queste sono: la Barbagia Ollolai, con i centri di Fonni, Gavoi, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Ovodda, Tiana; il Mandrolisai (che taluni però escludono), con i centri di Atzara, Desulo, Ortueri, Sorgono e Tonara; la Barbagia Belvi, comprendente i centri di Aritzo Belvi, Gadoni e Meana Sardo; e la Barbagia Seulo con i centri di Esterzili, Sadali, Seui, Seulo e Ussassai. La Barbagia di Ollolai Antica era una antica curatoria del giudicato di Arborea, compresa nella disciolta diocesi di Santa Giusta. Era un territorio interno al confine del giudicato con quello di Torres; in cui, come scrive il Fara nella sua *Corographia*, «si elevano il Corr'e Boi e altri monti e verdeggiano fitti boschi e scaturiscono ricche sorgenti da cui s'originano molti fiumi». Comprende i villaggi di Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Ovodda. Aveva una superficie di 345 km<sup>2</sup> ed era abitata da popolazioni bellicose, dedite prevalentemente alla pastorizia e alla produzione del formaggio. Dopo la caduta del giudicato esse si mantennero ostili nei confronti degli Aragonesi; nell'intento di pacificare il territorio, l'antica curatoria fu concessa in feudo a Giovanni Deana, suocero del marchese d'Oristano. All'estinzione dei Deana il territorio fu incluso nel marchesato d'Oristano, di cui fece parte fino alla confisca. Allora la Barbagia di Ollolai fu donata alla vedova di Nicolò Carroz che trasmise il territorio a sua figlia Beatrice, la quale nel 1499 cedette il territorio a suo figlio Pietro Maza de Liçana. A partire dal 1505 fu amministrata dal regidor del feudo di Mandas, che si serviva di alcuni ufficiali minori residenti a Ollolai, dove era stata costituita la curia baronale. La situazione di dipendenza della Barbagia di Ollolai dal feudo di Mandas durò fino al riscatto nel 1838 (Francesco Floris, 2007:422).

<sup>42</sup> Maneggiare

<sup>43</sup> Il **Fiore Sardo** è un formaggio pecorino con denominazione di origine protetta, è prodotto con metodi artigianali, spesso dagli stessi allevatori delle pecore. Il latte di pecora intero viene fatto cagliare con caglio di capretto o di agnello. La cagliata viene rotta fino ad ottenere grani della dimensione di un chicco di riso, poi viene spurgata e subito trasferita nei tipici stampi tronco-conici. Le forme vengono poi messe in salamoia per un paio di giorni, poi vengono salate a secco e poste ad asciugare davanti al fuoco. La maturazione avviene in appositi locali per un tempo variabile dai 2 agli 8 mesi, durante questo periodo le forme vengono girate di frequente e strofinate con sale o grasso di pecora. È il tipico prodotto dell'ovile delle aree interne della Sardegna e proprio nel nuorese, e in particolare nella Barbagia, trova il suo luogo d'elezione. La tecnica tradizionale di produzione è quella che si utilizzava già agli albori della civiltà ed è in sostanza rimasta immutata. Dopo la caseificazione, le forme vanno su un traliccio di canne, sa cannizza, in genere vicino al fuoco, dove asciugano e affumicano per circa due settimane. Infine vanno a stagionare, in un ambiente fresco e asciutto, a terra, dove restano per mesi, secondo lo stile del casaro. Una volta raggiunta la giusta maturazione, viene periodicamente unto con una miscela di aceto di vino, olio di oliva e sale. Si tratta di una tecnologia semplice, primordiale, ma che richiede un'attenzione straordinaria da parte del casaro, gesti lenti, e molta pazienza. Lo scopo era ottenere un formaggio che doveva servire per la stagione arida, quando le pecore non danno latte. Nell'800 tale specialità era poi esportata già in continente, particolarmente richiesta dai genovesi come componente ideale del loro pesto.

<sup>44</sup> Gianni Mura Gianni Mura (Milano, 1945) è un giornalista e scrittore italiano molto seguito dal pubblico. Dopo gli studi classici, si iscrive alla facoltà di Lettere Moderne senza accederci effettivamente e nel 1964 inizia a lavorare alla Gazzetta dello sport. Giornalista professionista dal 1967, ha scritto anche per il Corriere dell'informazione, Epoca e L'Occhio. Dal 1976 collabora con il quotidiano La Repubblica, su cui scrive ogni domenica, e per tutta la durata del campionato di calcio di serie A, la rubrica intitolata "Sette giorni di cattivi pensieri". Sull'allegato Il Venerdì si occupa invece di recensioni

---

enogastronomiche insieme alla moglie Paola. Nel 2006, ha curato la prefazione del libro "Bidoni - L'incubo" di Furio Zara. Nel maggio 2007, edito da Feltrinelli, è uscito il suo primo romanzo "Giallo su giallo", ambientato durante lo svolgimento del Tour de France, corsa che il giornalista segue da tempo. Alla stessa corsa, raccontata da alcuni suoi articoli al seguito del Tour, in epoche (ciclisticamente parlando) diverse, ha dedicato il libro "La fiamma rossa. Storie e strade dei miei Tour" uscito nel 2008.

<sup>45</sup> Questa impresa è nata circa 25 anni fa come cooperativa e come tale ha funzionato (operato) per circa dieci anni. La cooperativa aveva molti problemi di carattere giuridico, economico, problemi finanziari, e i soci hanno iniziato ad abbandonarla uno dopo l'altro finché non restarono solo due soci, situazione che metteva a rischio l'esistenza stessa della cooperativa che era al di sotto del minimo di soci necessari. A quel punto venni contattato da uno dei due soci, un mio parente, per propormi di entrare nel... In quel periodo io ero a Bruxelles, dove mi occupavo di sviluppo e ricerca di fondi (fund rising?), e dove proprio in quegli anni prendevano il via programmi europei come il leader. L'altro socio voleva vendere la sua quota e io la acquistai. Così abbiamo messo su questo e costruito una un nuovo capannone nel quale lavoriamo dal 1997, dieci anni fa. (Ioli 2007)

<sup>46</sup> Prima c'erano solo prodotti specificatamente tipici della zona, alcuni dei quali erano stagionali e quindi proponibili solo per tre o quattro mesi all'anno, mentre gli altri venivano ugualmente prodotti, ma per essere commercializzati soprattutto nei mercatini.

<sup>47</sup> Abbiamo deciso di utilizzare il marchio d'origine perché il marchio era già abbastanza conosciuto, ma dandogli un'immagine completamente diversa: abbiamo perciò consultato esperti di marketing, di design, abbiamo lanciato una campagna pubblicitaria, affrontando il mercato e la collocazione del prodotto nello stesso in maniera decisamente più moderna. E da quel momento la società è cresciuta molto e continua a crescere e ad aprirsi a nuovi settori di mercato, come quello delle marmellate, dei liquori, delle caramelle.

<sup>48</sup> Ci sono stati dei cambiamenti radicali sia nella proposta di nuovi prodotti che nel modo di lavorare e riproporli al pubblico: il fatto che io arrivassi da esperienze di lavoro all'estero ci ha permesso di introdurre idee nuove e nuovi strumenti di lavoro, come il piano di vendita, di distribuzione, la chiusura di attività tutti i giorni per tenere maggiormente sotto controllo la nostra situazione

<sup>49</sup>

<sup>50</sup> Abbiamo accordi commerciali con la Hero che manda qui i suoi camion per acquistare la frutta che poi utilizza (insieme a frutti provenienti da altri paesi) per le sue marmellate. Una piccola parte la vendiamo a La Murena, e proprio loro propongono il loro prodotto come composto di fragole della Alpujarra (presidente della cooperativa della fragola di Alpujarra)

<sup>51</sup>