



Furesi, Roberto; Rubino, Claudia (2002) *Turismo e produzioni agro-alimentari: principali caratteristiche del sistema Sardegna*. In: Idda, Lorenzo (a cura di). *Agroalimentare e turismo in Sardegna*, Sassari, Gallizzi. p. 11-28.

<http://eprints.uniss.it/7694/>



A.D. MDLXII

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

DIPARTIMENTO DI ECONOMIA E SISTEMI ARBOREI
SEZIONE DI ECONOMIA E POLITICA AGRARIA

AGROALIMENTARE E TURISMO IN SARDEGNA

a cura di Lorenzo Idda



1. TURISMO E PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI: PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL SISTEMA SARDEGNA

Roberto Furesi, Claudia Rubino

1.1 Caratteristiche strutturali ed evolutive del turismo nel quadro del sistema economico regionale

1.1.1 Evoluzione del sistema economico della Sardegna

Nel panorama dell'offerta turistica nazionale la Sardegna costituisce, oramai da molti anni, un fondamentale punto di riferimento.

Già a partire dal secondo dopoguerra l'isola ha mostrato una crescente vocazione turistica, avviando con successo un processo di valorizzazione delle proprie peculiarità naturali ed ambientali. I ritmi di crescita sostenuti hanno fatto sì che il turismo sia divenuto nel corso degli anni una risorsa sempre più importante per l'economia della regione, da tutti riconosciuta come elemento strategico prioritario per uno sviluppo economico fondato sulla valorizzazione e sull'efficiente impiego delle specificità locali.

Sebbene, già dagli anni cinquanta, si individuò nel fenomeno turistico un potenziale elemento di sviluppo, solo di recente le Autorità Regionali, nel processo di programmazione⁽¹⁾, hanno inserito il comparto turistico in un quadro organico di sviluppo locale, in un contesto, cioè, in cui il settore sia in condizioni di integrarsi con le specializzazioni emergenti nell'agricoltura, nell'agroalimentare, nell'artigianato, oltre che, naturalmente, nei servizi. Attraverso la realizzazione di siffatta politica economica si dovrebbe riuscire, dunque, ad attivare una rete di imprese, diffusa nel territorio, che dal turismo riesca a trarre la domanda dei propri beni e servizi.

A differenza della fase di programmazione attualmente in via di implementazione, l'approccio allo sviluppo turistico adottato in passato è stato contraddistinto dallo sfruttamento delle risorse costiere in modo disancorato dalla realtà territoriale e con scarsi o nulli collegamenti con gli

⁽¹⁾ Il Piano Operativo Regionale della Sardegna, nello specifico la Misura 5, la Misura 4.12 e la Misura 4.15. prevede interventi orientati alla riqualificazione e al potenziamento del settore nell'ottica di un'integrazione funzionale con il contesto locale.

altri settori dell'economia. E, benché, già nel Piano Quinquennale 1965-1969 al turismo venisse affidato il ruolo di settore portante per lo sviluppo economico regionale, in quanto capace di "ingenerare effetti moltiplicativi in diversi settori del sistema economico considerato, dall'agricoltura, all'edilizia, all'artigianato" e di "provocare una redistribuzione del reddito e dell'occupazione, attraverso un'azione di riequilibrio settoriale e territoriale" (Solinas, 1982), si trattò solamente di un'impostazione teorica che non venne mai esplicitata se non nelle intenzioni. L'evoluzione del settore si è avuta grazie ad una tendenza spontanea e non per un'azione pianificata degli operatori pubblici e unicamente la mancata realizzazione del modello di sviluppo regionale, incentrato sull'industria e sull'agricoltura, ha condotto ad una riesamina delle potenzialità dell'attività turistica.

A tale riguardo occorre ricordare che le prime direttive e le indicazioni per lo sviluppo economico della Sardegna, contenute in numerosi piani programmatici e mai pienamente attuate, risalgono al secondo dopoguerra.

E' proprio a partire da quegli anni si è attivata nella regione una profonda trasformazione della struttura produttiva, caratterizzata, sino a quel momento, da un'economia quasi completamente priva di industrie, con l'eccezione rappresentata dall'attività mineraria, e da un'agricoltura tecnologicamente involuta ed afflitta da gravi problemi fondiari (Idda, 1983).

Alcuni dati relativi al censimento del 1951 rivelano la specializzazione relativa del sistema economico sardo nell'agricoltura; il 36% del valore aggiunto regionale derivava dal settore primario, e in esso era occupato oltre il 50% della forza lavoro. Tra i settori produttivi più importanti figuravano quello cerealicolo, assai meno quello delle colture arboree (vite ed olivo), e, naturalmente, quello dell'allevamento. L'attività industriale era inesistente se non nelle forme di attività manifatturiera a carattere artigianale, tessile e soprattutto alimentare, e dell'attività mineraria e metallurgica.

Attraverso il Primo Piano di Rinascita (legge 11 giugno 1962, n. 588), si è cercato di affiancare ai tradizionali settori di specializzazione produttiva, un vero e proprio comparto industriale, con prospettive rilevanti in termini di modernizzazione dell'intera economia regionale. Il processo di industrializzazione avviato agli inizi degli anni sessanta si è tuttavia realizzato solo in parte e con la quasi totale esclusione delle zone interne della regione. L'intervento pubblico sotteso a tali iniziative si è indirizzato verso le industrie di base, le quali, nonostante abbiano mostra-

to in definitiva una certa tenuta e ricadute sull'occupazione non trascurabili, sono rimasta per lo più estranee all'ambiente economico circostante.

Anche gli interventi di politica economica successivi hanno avuto la caratteristica della esogeneità e della settorialità (energetico, chimico e delle costruzioni) con la conseguente sovrapposizione ad una realtà economica e sociale impreparata a riceverli in quella forma (Camba et al., 2000). I risultati sono stati l'acuirsi di scompensi e contraddizioni, peraltro non ancora rimarginati, ma anche una notevole evoluzione in termini di mentalità, di cultura industriale e di comportamenti, riscontrabili in misura del tutto marginale nel resto del mezzogiorno.

La crescita economica della regione comunque indotta dall'insieme delle misure di politica economica adottate a partire dagli anni 60, si arresta alla metà degli anni 70 con la crisi petrolifera. Recessione internazionale, crisi economica e contrazione delle erogazioni pubbliche a favore del mezzogiorno, portano in Sardegna ad una situazione prossima alla stagnazione (CRENOS).

In seguito al processo di ristrutturazione affrontato negli ultimi 20-25 anni il comparto industriale risulta attualmente costituito da una grande industria di base, a partecipazione per lo più statale, e da una piccolissima impresa privata, spesso a carattere artigianale, a cui non si è ancora affiancato un sistema di sviluppo endogeno centrato sull'imprenditoria locale.

In tale contesto, l'agricoltura, nonostante i vari tentativi di modernizzazione, non è stata valorizzata adeguatamente.

Dal canto suo il settore dei servizi, pur essendo quello su cui si fonda l'economia dell'isola, non risulta particolarmente dinamico, dal momento che è rappresentato principalmente da attività produttrici di beni e prestazioni non vendibili. La crescita del terziario nella regione, tendenza comunque comune a tutte le economie sviluppate, sembra infatti da imputarsi soprattutto all'espansione della Pubblica Amministrazione e, più in generale, alle attività collegate alle risorse pubbliche.

Meccanismi di mercato e politiche pubbliche di intervento hanno condotto dunque a profondi mutamenti del sistema economico della Sardegna, caratterizzati da una perdita di importanza dei tradizionali settori di specializzazione: agricoltura, pastorizia e industria mineraria. Tale declino ha lasciato spazio alla grande impresa nei settori ad alta intensità di capitale e al forte sviluppo dei servizi legati alla Pubblica Amministra-

zione, senza tuttavia attivare il decollo del settore industriale il cui peso sull'economia risulta ancora insufficiente.

La composizione del valore aggiunto, riportata nella tabella 1.1, conferma ancora l'importanza del settore dei servizi non vendibili, sia rispetto al resto del mezzogiorno sia all'intera Italia, e il peso considerevole dell'agricoltura, soprattutto nei riguardi del resto della nazione.

L'industria, nonostante gli ingenti finanziamenti degli ultimi cinquanta anni, non supera il 22,5% contro una media nazionale di quasi il 30%. La composizione del settore industriale, con il peso preminente del comparto delle costruzioni (circa il 6% del valore aggiunto regionale), conferma ancora una volta la peculiarità dell'industria sarda.

Tab. 1.1 - Valore aggiunto per attività economica 1996
(valori correnti, miliardi di lire)

	Sardegna	Mezzogiorno	Italia
Agricoltura	5,4%	5,8%	3,5%
Industria	22,5%	20,9%	28,9%
Servizi vendibili	49,8%	52,6%	53,7%
Servizi non vendibili	22,2%	20,7%	13,9%
Totale	100,0%	100,0%	100,0%

Fonte: Annuario statistico della Sardegna; ns elaborazioni

Anche l'analisi delle unità operative per settore riflette la composizione del valore aggiunto e rafforza l'idea che la Sardegna presenti, rispetto al resto della penisola, una specializzazione relativa nel settore agricolo e che quello industriale, soprattutto per quanto riguarda il comparto manifatturiero, sia scarsamente rappresentato.

1.1.2 Il ruolo del turismo nello sviluppo economico regionale

Sulla base delle precedenti considerazioni sembra dunque evidente che un ruolo particolare potrebbe e dovrebbe essere svolto dall'industria turistica, in quanto uno dei settori potenzialmente più stimolanti nella direzione di uno sviluppo sostenibile. In tal senso il turismo, unitamente al settore industriale, dovrebbe rappresentare una sollecitazione per il complesso delle risorse produttive locali. In quest'ottica, l'attività turisti-

ca non può naturalmente essere intesa solo come ricettività alberghiera, ma, più in generale, si deve fare riferimento a tutto l'insieme dei comparti che costituiscono la filiera che ha come sbocco finale della sua produzione la domanda proveniente dai turisti. L'industria turistica, infatti, oltre ad attività economiche strettamente connesse al fenomeno, quali quelle offerte dalle imprese ricettive, quelle legate alla ristorazione e ai trasporti, ingloba anche diversi beni collegati, ad esempio, con i comparti dell'agroalimentare (vini, formaggi, dolci, conserve ecc.) e dell'artigianato tradizionale ed artistico (Paci, 1999).

Proprio la trasversalità del settore e l'inscindibile connessione tra le strutture dell'offerta e il vasto sistema territoriale delle risorse naturali e culturali fanno sì che il turismo non possa più essere concepito come un insieme di servizi avulsi dal contesto del loro luogo di produzione, ma debba essere considerato, in sede di programmazione economica, come elemento attorno a cui elaborare le politiche di sviluppo.

A maggior ragione, i collegamenti tra attività turistica e ambiente di riferimento acquistano rilevanza particolare alla luce delle nuove tendenze in atto in definiti segmenti della domanda turistica, i cui comportamenti di consumo, incentrati sulla riscoperta della storia, dell'ambiente e delle produzioni tipiche della regione, si stanno affiancando al modello di turismo prevalente in Sardegna ancorato sulla fruizione delle risorse balneari.

Per tutti questi motivi assume indubbia rilevanza l'esame dell'andamento degli arrivi e delle presenze turistiche nel complesso degli esercizi ricettivi della Sardegna, la cui dinamica è evidenziata nella tabella 1.2.

Tab. 1.2 - Arrivi e presenze dei clienti italiani e stranieri nel complesso degli esercizi ricettivi

	Italiani		Stranieri		Totale	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
1987-1989	1.063.451	5.450.670	227.883	1.402.961	1.291.334	6.853.631
1997-1999	1.240.869	6.638.548	344.222	1.810.724	1.585.091	8.469.272
variazione %	16,68	21,79	51,05	29,06	22,75	23,57

Fonte: ISTAT; ns elaborazioni

Il movimento turistico nel complesso delle strutture ricettive della

regione (esercizi alberghieri e complementari, con l'esclusione delle attività non iscritte al Registro degli Esercizi Complementari (REC) e degli alloggi presso privati e in seconde case) per il periodo che va dal triennio 1987-1989 al triennio 1997-1999⁽²⁾ evidenzia una favorevole tendenza complessiva del mercato, ed i crescenti flussi di visitatori, italiani e stranieri, sono certamente testimonianza di un'immagine positiva e di una reputazione consolidata della Sardegna presso i consumatori. Con poco meno di un milione settecentomila arrivi e oltre nove milioni di presenze registrati nel 1999, pari al 2,3% e il 3% rispettivamente degli arrivi e delle presenze di tutta l'Italia⁽³⁾, la Sardegna rappresenta una destinazione non irrilevante per il complessivo movimento turistico.

Ciononostante, particolarmente ricca di implicazioni per l'intera economia dell'isola sembra essere la differente dinamica della componente nazionale ed estera della domanda, e specialmente i tassi di crescita altamente significativi di quest'ultima.

Sebbene la domanda turistica estera presenti solitamente caratterizzazioni diverse sotto l'aspetto delle preferenze, della capacità di acquisto e, più in generale, sotto il profilo comportamentale (Aiello, 1991), in Sardegna queste differenziazioni sono ulteriormente accentuate dalla particolare posizione geografica della regione. Il relativo isolamento, la distanza dell'offerta dai luoghi di origine della domanda, l'alta incidenza dei costi di trasporto aereo e i lunghi tempi di percorrenza nei trasporti marittimi scoraggiano le vacanze brevi favorendo, nel contempo, soggiorni necessariamente più duraturi. Da qui l'esigenza per il turismo a lungo raggio di muoversi lungo itinerari che comprendano non solo il soggiorno presso località balneari ma anche visite nelle zone adiacenti, se non addirittura all'interno dell'isola. Questa predisposizione differente verso la vacanza favorisce certamente una più stretta relazione con il territorio non immediatamente vicino al luogo di villeggiatura, agevolando la valorizzazione dello stretto legame esistente tra gastronomia, arte, cultura e emergenze naturali ed influenzando positivamente le attivazioni intersettoriali a cui si è fatto precedentemente riferimento.

(2) E' stato considerato il valore medio di tre anni per evitare che eventi congiunturali inficino la significatività dell'analisi.

(3) Occorre sottolineare per completezza che da un recente studio (Gismondi, 2000) il movimento turistico registrato dalle fonti ufficiali rappresenterebbe nell'isola solo un quarto del fenomeno reale.

Oltre a ciò, è opportuno sottolineare che l'allungamento della stagione turistica, sotteso spesso alla domanda di turismo straniero⁽⁴⁾, oltre ad attenuare i problemi di congestione e di compatibilità ambientale riscontrabili sulle coste dell'isola nei mesi estivi, comporta la possibilità di attivare ulteriormente il turismo non balneare. A beneficiare della destagionalizzazione della domanda dovrebbe essere ancora una volta l'attività turistica incentrata sulla rivalutazione della zone interne e sull'efficiente impiego delle risorse locali; in tal senso il turismo rurale e l'agriturismo, le visite organizzate alle attività artigianali, la riscoperta della tradizione agropastorale e delle altre attività consentite dal patrimonio naturale, artistico e culturale dell'isola rappresentano una soluzione ideale per estendere la fruizione turistica all'intero territorio regionale.

Ma più in generale, è il comportamento di un ben definito segmento di domanda a fondarsi in misura sempre inferiore sui fattori critici che da sempre hanno caratterizzato il turismo sardo, come ad esempio il riposo, lo svago ed il divertimento in località con attrattive semplici quali spiagge e mare. Il turista "moderno" si distingue dal consumatore degli anni precedenti perché le sue esigenze sono guidate dal forte giudizio positivo associato agli elementi più caratteristici del territorio di riferimento. La gastronomia, in particolare, viene intesa come cultura, immagine di una società di cui rappresenta tradizioni, storia e costumi ed il turista alla ricerca di questi scenari, vuole trovare nei prodotti tipici il gusto e i sapori dei tempi andati (Antonioli Corigliano, 1999).

L'intreccio virtuoso tra ambiente, arte, gastronomia e vino dovrebbe quindi essere verosimilmente in grado di offrire benefici sempre maggiori all'economia del territorio. Il contatto tra domanda esterna e offerta locale dovrebbe consentire di incrementare ulteriormente i meccanismi di affezione al prodotto che, in anni recenti, hanno favorito la valorizzazione di taluni comparti dell'agroalimentare sardo come, ad esempio, quelli dei vini e dei formaggi.

Gli sviluppi recenti che interessano l'isola sembrano segnare dunque il passaggio da un tipo di turismo "di massa" ad una forma di vacanza che,

⁽⁴⁾ Sebbene l'esame delle presenze italiane e straniere per mese indichi un'ovvia concentrazione dei flussi nel periodo estivo, sottintesa nella tipologia di offerta sarda legata alla fruizione del mare, è possibile riscontrare per la clientela estera un'attenuazione del fenomeno della stagionalità.

pur rimanendo a forte caratterizzazione “balneare”, necessita anche di un appagamento complessivo di bisogni di ordine differente.

In questo ambito, il turismo enogastronomico rappresenta sicuramente una delle modalità per far entrare in contatto il visitatore con le persone del posto, per facilitare una conoscenza del patrimonio storico, culturale ed artistico. Prodotti gastronomici e vino possono dunque essere associati a forme particolari di turismo che mirino ad incentivarne il consumo, con la creazione e la promozione di itinerari *ad hoc* che permettano ai consumatori di acquisire una diretta conoscenza dell'ambiente di produzione e del territorio circostante.

Le ricadute, naturalmente differenti nella varie aree dell'isola, dovrebbero comunque interessare tutto il sistema economico regionale, sia in modo diretto, per le implicazioni indotte sul sistema agroalimentare, sia indirettamente per gli effetti generati sugli altri comparti.

Ma mentre nelle zone in prossimità di località a forte valenza turistica l'enogastronomia può rappresentare solo un elemento integrativo del turismo balneare, è nelle aree interne, economicamente depresse e scarsamente appetibili perché meno dotate di risorse turistiche di pregio, che l'offerta e l'esaltazione delle proprie produzioni agroalimentari può costituire un elemento chiave di sviluppo per economia ed occupazione. Arricchire le produzioni tipiche di valenze ambientali, culturali e sociali, venendo incontro soprattutto alle esigenze della domanda straniera, potrebbe significare la creazione di valore aggiunto per il proprio prodotto e il suo collocamento tra le attrattive locali.

Sulla base delle considerazioni sin qui esposte, appare evidente che la portata del fenomeno turistico in Sardegna è di vitale importanza per l'economia dell'isola. La capacità di influire sul contesto sociale, economico ed istituzionale che caratterizza la realtà regionale verrà, infatti, verosimilmente accentuata dalle nuove tendenze in atto nella domanda. Il fatto di potersi avvantaggiare di una domanda esterna potrebbe, inoltre, rappresentare un soluzione per ovviare ad alcune peculiarità negative dell'intero comparto economico della Sardegna. A tale proposito è possibile che proprio attraverso il turismo si riesca ad attuare il superamento dell'eccesso di localismo dell'apparato produttivo sardo, riconosciuto come uno dei principali limiti allo sviluppo regionale (Cannari e Chiri, 2000).

1.2 - L'offerta agro-alimentare della Sardegna in rapporto all'evoluzione del fenomeno turistico

1.2.1 - L'agricoltura della Sardegna tra vincoli naturali e vicende storiche

Per poter descrivere convenientemente la produzione agricola della Sardegna, da cui consegue, per via diretta o per mezzo di trasformazioni industriali, quella alimentare, e per poterne individuare, in modo altrettanto adeguato, quelle componenti o quegli aspetti che più di altri si correlano, in un rapporto di reciproca promozione, all'attività turistica, è doveroso trarre le mosse dalla descrizione, ancorché sommaria, dell'ambiente fisico dell'isola. In poche altre regioni italiane, infatti, le condizioni naturali incidono tanto profondamente quanto in Sardegna sulle vicende dell'agricoltura, sia sul piano strettamente produttivo – cioè a dire sulla natura dei prodotti coltivati o allevati e sulle tecniche di produzione – sia con riguardo alla configurazione del paesaggio agrario.

Tra i fattori fisico-naturali che più condizionano l'agricoltura isolana un posto di primo piano è occupato dalla morfologia del territorio. A tale proposito è bene premettere che, sotto il profilo puramente altimetrico, la Sardegna è regione prevalentemente collinare: in base ai criteri di classificazione seguiti dall'Istat, infatti, ben il 68% degli oltre 24 mila chilometri quadrati che ne misurano l'estensione superficiale ricade entro questa categoria altimetrica, essendo il 18% della restante parte del territorio classificato come pianeggiante e il 14% come montano. La struttura orografica della collina sarda è, però, generalmente assai accidentata, in essa mancando, ad esempio, quella mitezza nell'acclività dei terreni che si può rinvenire in molte zone appenniniche o quella regolarità dei profili che caratterizza talune zone pedemontane del Nord e del Mezzogiorno d'Italia. Eccezion fatta per i Campidani di Cagliari e Oristano – le uniche zone della regione a potersi fregiare, con diritto, della qualifica di pianura – per il resto la Sardegna è morfologicamente raffigurabile come la dipinge l'Alivia (1931), vale adire come un susseguirsi di gruppi montuosi o collinari, dalla configurazione fortemente acclive e tormentata, per lo più separati da valli profonde e soltanto di rado da pianure estese. Ne consegue che l'isola presenta caratteri propri della montagna anche in molti siti che, sul piano prettamente altimetrico, avrebbero ad essere classificati come collinari (Pampaloni, 1947).

I rigidi vincoli imposti alle possibilità di sfruttamento agricolo dalla particolare orografia regionale sono ulteriormente rinforzati dalla modesta fertilità naturale dei suoli e dalle difficoltà del clima. Da un punto di vista pedologico, infatti, la disponibilità di terreni validamente assoggettabili all'uso agricolo non può certo dirsi elevata, considerato che, fatta esclusione per talune aree ad origine alluvionale di elevata fertilità – il riferimento va, ad esempio, ai cosiddetti *bennaxi* di Oristano o ai *gregori* delle pianure cagliaritane –, i suoli sardi presentano una matrice geologica, una pietrosità ed una profondità dello strato arabile sovente inadatte ad un utilizzo agronomico pienamente soddisfacente. Altrettanto limitate appaiono le possibilità offerte dal clima, sul cui versante non possono trascurarsi gli effetti negativi generati da un regime pluviometrico caratterizzato da precipitazioni complessivamente scarse, irregolarmente distribuite nel corso dell'anno, con eccessi autunno-vernini e carenze o assenze nel periodo primaverile estivo, e con intensità giornaliere così elevate da produrre, in non rari casi, effetti nefasti sul dilavamento dei suoli e sull'erosione dei pendii. Il quadro climatologico è inoltre aggravato dall'elevata ventosità – si calcola che i giorni di calma, pur con variazioni sensibili da zona a zona, non siano in media più di 30/40 ogni anno – e dal fatto che i venti, oltre che particolarmente intensi, risultano frequentemente salmastri a motivo del particolare posizionamento geografico della Sardegna.

Dati simili presupposti non sorprende che la superficie occupata dall'attività agricola sia nell'isola particolarmente contenuta. Difatti, secondo l'ultima indagine campionaria compiuta dall'Istat nel 1997, degli oltre 19 milioni di ettari di superficie agraria e forestale regionale soltanto il 29% è dedicato alle colture agricole vere e proprie, cioè a dire ad attività che presuppongono coltivazione e trasformazione della terra per fini produttivi. La restante parte è invece formata da boschi - per 4,2 milioni di ettari - e da tappeti vegetali - 7,7 milioni di ettari di prati e pascoli permanenti e 1,7 ettari di incolti produttivi – che, come ben rappresenta Le Lannou (1992), <<... nulla devono al lavoro dell'uomo>>.

Né stupisce che da tali vincoli ambientali derivino non solo limitazioni gravi allo sviluppo in termini superficiali dell'agricoltura, ma anche condizionamenti profondi sulle scelte produttive e sui modi di produzione. Così, la predominanza delle superfici foraggere naturali, che in Sardegna è netta come in nessun'altra regione italiana, ed il loro sfrutta-

mento con la pastorizia estensiva non sono quasi mai frutto di libera scelta economica ma costituiscono, come giustamente sostenuto dal Medici (1972), soluzioni richieste, quasi imposte, dall'ambiente fisico ed economico. Analogamente, le coltivazioni arboree da frutto sono scarsamente presenti perché condizionate da un clima poco favorevole: troppo caldo e asciutto per permettere, ad esempio, la diffusione di molte pomacee e drupacee, troppo fresco e ventoso per non nuocere alla coltivazione degli agrumi. Ed ancora, l'orticoltura, per quanto non ostacolata dalle condizioni climatiche, patisce la poca disponibilità di terreni pianeggianti e fertili, nonché la carenza di precipitazioni, le cui conseguenze nemmeno le ingenti opere di raccolta e adduzione idrica realizzate dall'uomo negli ultimi decenni sono riuscite a colmare.

Talune vicende storiche dell'isola hanno poi fatto il resto. In particolare, il forte spopolamento dei litorali, indotto dalle ripetute invasioni straniere e dal flagello malarico, ha a lungo impedito la coltivazione delle terre, spesso fertili e pianeggianti, dell'immediato entroterra costiero e rallentato notevolmente lo sviluppo degli scambi, commerciali e non, con il resto del Mediterraneo. Allo stesso modo, l'uso comunitario ed il possesso collettivo delle terre, protrattosi sino ai primi decenni dell'ottocento, ha bloccato, di fatto, lo sviluppo della proprietà privata e, con essa, di quel progresso tecnico ed economico che soltanto la piena, duratura ed autonoma disponibilità della risorsa fondiaria può rendere accessibile all'agricoltura. Infine, le condizioni di sicurezza delle campagne, anche a cause dei fenomeni sopraccitati, sono state sempre assai precarie.

Mancando, così, i presupposti di tranquillità, libera proprietà e libero accesso alle aree agricole migliori appaiono pienamente condivisibili le storiche conclusioni del Cattaneo (1996), secondo cui : <<... le terre dovevano ritornare squallide e incolte, ..., raggruppate le popolazioni nei luoghi forti, lontane dai campi che dovevano coltivare, e sui quali non potevano viver sicure, e quindi costrette a sfruttarli piuttosto col pascolo che colla cultura>>.

1.2.2 – Produzioni agricole e agro-alimentari della Sardegna

Molti pascoli, dunque, in Sardegna, e molta zootecnia ed agricoltura estensiva; poche, invece, le produzioni intensive e quelle che, nell'ordinaria accezione, si sogliono definire come "mediterranee".

Dai dati presentati nella tabella 1.3 si coglie chiaramente come l'offerta regionale sia caratterizzata da una marcata preminenza dei prodotti zootecnici, tra i quali un ruolo di netto rilievo è recitato dal settore ovino che, tra latte e carne, riesce a realizzare oltre un quarto dell'intera produzione. Viceversa, risulta sensibilmente contenuto l'apporto delle colture arboree: in particolare, la frutticoltura, l'agrumicoltura e l'olivicoltura, che primeggiano nel Mezzogiorno, sono assai poco rilevanti nell'isola, e la stessa viticoltura, che pure rappresenta un'importante voce attiva del bilancio agricolo regionale, ha un'incidenza sulla produzione complessiva che è assai limitata rispetto a quella rilevata nel sud dell'Italia.

Soltanto l'orticoltura concorre alla realizzazione del prodotto agricolo sardo con pesi che, seppure inferiori, appaiono quantomeno accostabili a quelli dell'intero Mezzogiorno, sebbene occorra aggiungere che ben il 43% della produzione orticola regionale proviene dalla sola coltivazione del carciofo, mentre nel resto del Meridione d'Italia il paniere orticolo appare composto in maniera assai più equilibrata che nell'isola.

Tab. 1.3 - Valore e composizione della produzione agricola in Sardegna e nel Mezzogiorno - periodo 1995/1998 -

	Sardegna		Mezzogiorno	
	Milioni di lire		Milioni di lire	
	1995	%	1995	%
Coltivazioni erbacee	652.592	24,75	11.058.232	38,97
Patate e ortaggi	438.042	16,61	6.305.045	22,22
Coltivazioni legnose	308.283	11,69	9.194.367	32,40
Frutta e agrumi	78.199	2,97	3.227.076	11,37
Prodotti vitivinicoli	98.583	3,74	2.394.455	8,44
Prodotti dell'olivicoltura	68.711	2,61	3.320.657	11,70
Prodotti zootecnici alimentari	1.350.944	51,24	5.757.623	20,29
Carni in totale	780.441	29,60	3.663.809	12,91
Carni ovine	286.184	10,85	804.726	2,84
Latte di pecora e capra	423.504	16,06	675.462	2,38
Produzione totale	2.636.628	100,00	28.377.580	100,00

Fonte: Istat - Valore aggiunto ai prezzi di base dell'agricoltura per regione - ed. 2000

Questo assetto produttivo si riflette piuttosto fedelmente sulla struttura dell'industria alimentare isolana.

Se si esclude dall'analisi dei dati presentati nella tabella 1.4 il comparto dei cosiddetti "Altri alimentari", sovradimensionato non solo in Sardegna ma in tutta Italia a causa dell'abnorme diffusione degli stabilimenti dediti alla produzione di pane fresco che rientrano in questa classe di attività, per il resto la composizione dell'industria alimentare sarda può dirsi, almeno a grandi linee, una diretta conseguenza della sua produzione agricola.

Tab. 1.4 - Imprese, unità locali e addetti dell'industria alimentare della Sardegna -1996 -

	Imprese	Unità locali	Addetti
Lavorazione della carne	87	92	633
Lavorazione del pesce	24	28	224
Conserven vegetali	28	31	382
Oli e grassi	111	113	274
Industria lattiero-casearia	185	206	1790
Lavorazione granaglie e prodotti amidacei	66	69	269
Mangimi	17	20	212
Altri alimentari	1.638	1.794	5.576
Bevande	94	98	913
Totale	2.250	2.451	10.273

Fonte: Istat - Censimento intermedio dell'industria e dei servizi -1996 -

Nel settore della trasformazione di prodotti della zootecnica si concentra, infatti, il maggior numero di occupati – quasi un quarto del totale tra lavorazioni lattiero-casearie e carnee – e di imprese, cui fa riscontro la poco apprezzabile consistenza dall'industria delle conserve vegetali. Degna di menzione è anche la presenza delle imprese mangimistiche - che tra l'altro si distinguono per mostrare un numero di occupati per unità locale assai più elevato di quello medio regionale -, chiaramente interpretabile alla luce del forte sviluppo degli allevamenti, mentre la rilevanza del comparto oleario è significativa più sul piano del numero di impianti che non su quello degli addetti.

Il carattere comune a tutte le attività produttive sembra comunque essere quello delle piccole dimensioni aziendali: la massima ampiezza è infatti raggiunta nel settore delle conserve vegetali con appena 12 unità lavorative. Nel complesso, perciò, l'industria alimentare sarda, a motivo

delle contenute dimensioni dei suoi impianti, del prevalente carattere artigianale o semi-artigianale delle medesime e della sua stretta dipendenza dall'offerta agricola, può definirsi, con riferimento tanto ai mercati di approvvigionamento delle materie prime quanto a quelli di vendita dei prodotti, come un settore a sviluppo prevalentemente locale. Le uniche branche ove questa sorta di regola generale non viene rispettata sono quelle dell'industria lattiero-casearia e dell'industria molitoria, quest'ultima non rinvenibile nella tabella 1.4 perché inclusa entro la categoria degli "Altri alimentari", ma significativamente presente in Sardegna sia come numero di impianti che come consistenza degli addetti. Una buona quota delle produzioni ottenute in entrambi i comparti è infatti destinata ai mercati esteri – le esportazioni dei formaggi sardi nel mondo ammontano mediamente a circa 150 miliardi di lire mentre quelle dei prodotti ottenuti dalla molitura dei cereali si aggirano attorno ai 100 miliardi – e nel caso del settore molitorio assai intensi risultano essere anche i traffici esteri sul fronte dell'acquisto delle materie prime.

Sulla base di quanto sin qui osservato emerge, con sufficiente nettezza, la prerogativa principale del sistema agro-alimentare sardo, cioè a dire quella di essere assai poco "mediterraneo" pur sviluppandosi in una regione che, paradossalmente, del bacino Mediterraneo rappresenta una delle aree più importanti e caratteristiche.

Tale peculiarità non manca di generare taluni effetti negativi. In particolare essa si riflette sulla rappresentanza istituzionale delle istanze regionali, che la Sardegna deve sovente difendere senza il sostegno delle altre regioni del Mezzogiorno, e sulle azioni di politica agraria e agro-industriale, alle quali si chiede una elevata specificità - oltre che una certa intraprendenza - essendo in genere assai scarsi i vantaggi traibili dall'utilizzo di eventuali "pacchetti mediterranei" concepiti per sistemi diversi da quello isolano.

Tuttavia, l'esclusività della Sardegna nel panorama dell'offerta agro-alimentare nazionale costituisce, ed ancor più può costituire in futuro, un punto di forza della regione.

Già oggi, infatti, una buona quota delle produzioni agro-alimentari sarde gode di una elevata riconoscibilità presso i consumatori, che colgono in essa forti caratteri di distinzione rispetto alla generica offerta mediterranea ed altrettanto cospicui elementi di identificazione con il territorio di provenienza. E' questo il caso, ad esempio, di quasi tutti i formag-

gi pecorini e di buona parte dei prodotti dell'industria lattiero casearia ovina, della carne di agnello e di maiale, del carciofo sardo, di alcuni dolci e tipi di pane, o, infine, di taluni vini o di certe produzioni ittiche, che nei mercati nazionali e, almeno parzialmente, anche in quelli internazionali sono percepiti come caratteristici della Sardegna e, in larga misura, non replicabili altrove.

L'elevata specificità che contraddistingue un'apprezzabile quota del paniere alimentare sardo ed il fatto che essa venga quasi automaticamente associata alla zona in cui è stata ottenuta e a ciò da cui quest'ultima è rappresentata sul piano delle tradizioni, della cultura, dei costumi e, finanche, su quello del paesaggio e dell'ambiente rappresentano, però, potenzialità da sfruttare soprattutto in prospettiva futura. E', infatti, assai elevata e in continua crescita la propensione dei consumatori ad acquisire cibi che, oltre a risultare di elevato pregio nutrizionale e ad essere sufficientemente garantiti su quello igienico-sanitario, siano anche latori di valori extra-alimentari. Cibi, cioè, che in qualche misura derivino da un uso particolare di specifiche risorse locali e che, pertanto, costituiscano esplicita manifestazione di determinati saperi e di peculiari tecniche. In altri termini, cibi il cui consumo non sia determinato tanto da ragioni nutrizionali quanto da motivazioni di ordine psicologico-culturale.

Date le caratteristiche di elevata specificità ed i notevoli contenuti di cultura e tradizione abbinati a molte delle sue più importanti produzioni, l'offerta alimentare della Sardegna è da ritenersi potenzialmente in grado di assecondare la suesposta tendenza. In particolare, tale possibilità appare decisamente consistente quando rapportata non tanto ai consumatori locali quanto a quelli non sardi. I primi, infatti, oltre che poco rilevanti da un punto di vista numerico e non provvisti di redditi sufficientemente elevati per sostenere gli alti costi di acquisizione di questi alimenti, possono essere indotti, da evidenti ragioni di ordine psicologico e sociale, ad una sorta di processo di affrancazione dalla condizione di "sardità", con la conseguenza che i prodotti locali potrebbero non essere ricercati con lo stesso interesse di quelli provenienti dall'esterno. I secondi, invece, muniti di redditi più alti e, soprattutto, del desiderio di acquisire insieme al cibo quei valori di cui si è detto in precedenza, rappresentano i soggetti più importanti cui rivolgersi per valorizzare al meglio le produzioni regionali.

Tra questi ultimi è evidente che un ruolo di primaria importanza è

recitato dai turisti. Essi - come si rammenterà da quanto sostenuto nelle pagine precedenti - sono infatti sempre più propensi a scegliere le località di villeggiatura sia sulla base di elementi di valutazione per così dire tradizionali, quali la presenza di bellezze naturali/artistiche e la qualità dei servizi proposti, sia considerando fatti nuovi, come ciò che le varie località possono offrire in tema di cultura, di arte, di folklore, di tradizioni e, non ultima, di gastronomia.

Ciò premesso, quali sono le produzioni alimentari sulle quali la Sardegna può contare per soddisfare questa esigenza e creare, in un rapporto di reciproco vantaggio per chi produce e chi consuma, i presupposti di un saldo legame tra domanda turistica ed offerta alimentare?

Una risposta pienamente esaustiva a tale quesito evidentemente non esiste, né può pensarsi di rinvenirla nei numerosi elenchi di prodotti tipici, tradizionali, locali, a denominazione d'origine ecc. che di volta in volta sono proposti da questa o da quell'organizzazione o istituzione. Allo stesso modo, è inconcepibile che le cospicue possibilità di crescita offerte al sistema agro-alimentare sardo dal fatto di divenire elemento di attrazione turistica siano sfruttabili puntando soltanto sulla esclusività del prodotto e tralasciando fondamentali fattori di competitività quali, ad esempio, la qualità, la sicurezza igienico-sanitaria o l'organizzazione del sistema delle imprese.

Ciò non di meno si ritiene che già in questa sede si possano indicare taluni settori o, all'interno di essi, alcuni prodotti sui quali la Sardegna può puntare fin da subito per creare una propria offerta alimentare in grado di soddisfare le esigenze turistiche.

Tra questi si possono senza dubbio annoverare le produzioni regionali già provviste di specifiche attestazioni d'origine valide in Italia o nel contesto comunitario, quali possono essere le denominazioni - esattamente 1 DOCG, 20 DOC e 15 IGT - attribuite ai vini sardi in ambito nazionale, le tre DOP - formaggi *Pecorino Romano*, *Pecorino Sardo* e *Fiore Sardo* - e l'unica IGP - *Agnello di Sardegna* - riconosciute in sede UE. Questi tipi di attestazioni sono da considerarsi assai importanti nell'ottica della promozione in chiave turistica degli alimenti prodotti localmente. Esse, infatti, non solo proteggono le imprese dai rischi di comportamenti fraudolenti della concorrenza e garantiscono i consumatori riguardo all'origine e alla qualità dell'alimento, ma offrono, soprattutto, mag-

giore visibilità ai prodotti attraverso l'esaltazione del legame con il territorio di produzione e con tutto ciò da cui questo è rappresentato sul piano storico, culturale, sociale e ambientale. Mentre, però, nel caso dei vini il numero di riconoscimenti d'origine è da considerare più che sufficiente, se non addirittura eccessivo visti gli scarsissimi volumi di commercializzazione di talune DOC ed i limiti oggettivi che esse presentano nel porsi come denominazioni dotate di alta riconoscibilità, quello dei prodotti con denominazioni valide in Europa è senz'altro troppo basso. Rispetto alle notevoli potenzialità mostrate al riguardo dal sistema agro-alimentare sardo ed ai rilevanti vantaggi che il riconoscimento comunitario può offrire in termini di visibilità dell'offerta e tutela dalla concorrenza, numerosi altri prodotti potrebbero fare ricorso alle denominazioni comunitarie.

Tra gli alimenti potenzialmente provvisti dei requisiti necessari per fregiarsi delle attestazioni comunitarie si può certamente far rientrare buona parte della produzione facente capo al settore lattiero-caseario e, in particolare, il formaggio *caprino*, nelle sue varie tipologie, la *ricotta gentile*, lo *gioddu*, un latte fermentato di pecora simile allo yogurt, e la *peretta* o *casizolu*, formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacche allevate esclusivamente allo stato brado. Altrettanto meritevoli di riconoscimento sono il *maialetto sardo* e la *salsiccia*, tra le carni e i salumi, ed il *carciofo sardo*, tra gli ortofrutticoli, così come richiederebbero una DOP o una IGP o una AS molti prodotti dell'industria dolciaria – si pensi solo ai dolci a base di formaggio come *seadas* e *formagielle* - dell'industria pastaria – gnocchi (o *malloreddus*) e *culurgionis* su tutti - o del settore della panificazione (*pane carasau*, nelle sue diverse varianti, *pane zicchi*, *spianata*, *pani tradizionali* dei vari paesi della Sardegna).

Indipendentemente dalla possibilità di fregiarsi o no dei marchi d'origine comunitari, nel panorama agro-alimentare della Sardegna non mancano certo altri esempi di prodotti capaci di contribuire, sul piano gastronomico, ad incrementare l'attrattività turistica dell'isola. Si pensi, ad esempio, ai 43 prodotti agro-alimentari tradizionali riconosciuti col DM 194/2000, tra i quali rientrano tutti quelli citati in precedenza, ma anche molti altri particolarmente conosciuti – *Mirto di Sardegna*, *Bottarga di Muggine* e *Bottarga di Tonno* – ed altri assai meno noti, ma non per questo meno ricchi di potenzialità in chiave turistica, quali, ad esempio, certi tipi di miele, come il *miele amaro di corbezzolo* o il *miele di cardo*, i mol-

tissimi tipi di dolci, il riso prodotto e lavorato in Sardegna e il capretto da latte. Il patrimonio agro-alimentare della regione è inoltre arricchito dalle numerose ricette e tecniche di elaborazione praticamente esclusive dell'isola e quindi efficaci nel potenziarne la forza di attrazione.