

9. Narrare la ruralità tra geografia e semiotica. Il Distretto Rurale della Barbagia nella semiosfera del patrimonio alimentare sardo

Salvatore Lampreu

Università degli Studi di Sassari

slampreu@uniss.it

Abstract

[IT] Il patrimonio alimentare rappresenta oggi una delle principali risorse attraverso cui i territori rurali costruiscono le proprie strategie di valorizzazione, promozione turistica e sviluppo locale. In quest'ottica, il presente contributo analizza il caso del Distretto Rurale della Barbagia, il primo riconosciuto dalla Regione Autonoma della Sardegna nel 2020, interpretandolo nella sua duplice veste di organismo di governance e di soggetto attivo nella produzione e diffusione di narrazioni incentrate sui valori connessi al cibo. L'obiettivo del lavoro è comprendere come le produzioni agroalimentari, selezionate, organizzate e comunicate nell'ambito di rappresentazioni territoriali più ampie, siano poste in relazione con i paesaggi, le comunità locali e diverse dimensioni della qualità della vita, contribuendo a delineare un'immagine della Barbagia riconoscibile nei circuiti del turismo esperienziale. Dal punto di vista metodologico, la ricerca adotta un approccio qualitativo di tipo geografico-semiotico. L'analisi si fonda sull'esame della documentazione istituzionale del distretto e dei contenuti pubblicati sul sito web ufficiale e sui relativi canali social, integrato dall'impiego di dati statistici e di documenti di programmazione e di policy di livello regionale e nazionale. L'interpretazione delle fonti si è avvalsa dei contributi teorici di Lotman, de Certeau e Barthes. I risultati evidenziano come il distretto operi su un duplice piano: da un lato, svolge funzioni di governance, sostenendo le filiere produttive, l'accesso ai finanziamenti e le iniziative di sviluppo economico; dall'altro, costruisce e diffonde narrazioni nelle quali il patrimonio alimentare assume una funzione comunicativa di particolare rilievo. Temi quali la longevità, l'autenticità, il turismo *slow* e la sostenibilità diventano centrali di una rappresentazione

che tende a mettere in risalto le specificità agroalimentari e geografiche della Barbagia, favorendone il posizionamento nei circuiti globali dell'attrattività. Lo studio mette inoltre in evidenza come tali narrazioni selezionino gli aspetti maggiormente spendibili sul piano promozionale, lasciando in secondo piano alcune criticità strutturali connesse alla marginalità dell'area, quali lo spopolamento, la debolezza infrastrutturale e la limitata capacità ricettiva. Nel complesso, il distretto rurale, istituito in tempi relativamente recenti, si configura come un potenziale organismo di mediazione culturale, capace di trasformare il patrimonio alimentare in una risorsa strategica per la costruzione di un'immagine territoriale riconoscibile della Barbagia e per il suo posizionamento all'interno della semiosfera globale del *food heritage*.

Keywords: *patrimonio alimentare; distretti rurali; semiosfera; sviluppo territoriale; Barbagia.*

1. Introduzione

Negli ultimi anni il patrimonio alimentare ha assunto importanza crescente all'interno delle politiche di promozione turistica dei territori (MIANI 2015; AUTIERO 2023; RUSSO KRAUSS e SORRENTINI 2025). Soprattutto nei contesti rurali, il cibo, oltre a rappresentare una risorsa per il sostentamento delle popolazioni, viene sempre più investito di valenze culturali e identitarie (BELLINI e LAZZERONI 2025). Le filiere alimentari giocano, a questo riguardo, un ruolo di primo piano nella recente rivalutazione della ruralità (LAMPREU 2023), essendo in grado di trasmettere un complesso di elementi e valori associati ad autenticità, memoria storica e appartenenza ai luoghi (BESSIÈRE 1998; MONTANARI 2004). Ai fini del presente lavoro è utile, pertanto, leggere il patrimonio alimentare come una componente della semiosfera culturale, ossia dell'universo di segni e significati attraverso cui un territorio produce e trasmette la propria identità (LOTMAN e USPENSKY 1978; LOTMAN 2005).

Il progressivo riconoscimento del cibo tra gli elementi del patrimonio culturale immateriale, sancito sul piano internazionale dall'iscrizione nelle liste dell'UNESCO della Dieta Mediterranea a partire dal 2010 (MAGLIO 2015) e della Cucina Italiana dal 2025¹, unitamente al diffondersi di procedure di certificazione della qualità e di tracciabilità degli alimenti, ha agevolato l'inserimento delle pratiche alimentari nell'alveo delle politiche culturali, erigendole a veri e propri strumenti di *place branding* e attrattori territoriali. Tuttavia, simili processi di accreditamento, le cui ricadute sono anche commerciali e turistiche, comportano dei limiti che non possono essere trascurati, giacché nel momento stesso in cui una pratica alimentare è soggetta a patrimonializzazione o codifica va incontro a delle rigidità, anche solo parziali, conseguenti alla cristallizzazione o taratura di determinati atti o fatti. Nello scenario poc'anzi delineato, le aree interne e rurali della Sardegna rappresentano degli ambiti geografici meritevoli di attenzione poiché ricchi di stimoli e suggestioni, soprattutto se si pensa a subregioni storiche come la Barbagia o l'Ogliastra, frequentemente associate alla ruralità e al pastoralismo, oltre che a un certo grado di refrattarietà rispetto alle infiltrazioni dall'esterno.

¹<https://www.unesco.it/it/news/la-cucina-italiana-iscritta-alla-lista-rappresentativa-del-patrimonio-culturale-immateriale-unesco/>

Questo immaginario, che si è sedimentato anche grazie alla letteratura, alla fotografia documentaria del XX secolo e alle innumerevoli ricostruzioni etnografiche dell'isola, ha contribuito a insignire la Barbagia di un peculiare capitale simbolico, fondato sull'idea di una terra autentica e inalterata, percepita come «isola nell'isola» e come area marginale in senso spaziale e socioculturale rispetto alle città e ai più rinomati centri turistici della regione. In questa cornice si colloca il Distretto Rurale della Barbagia, il primo ad essere stato riconosciuto dalla Regione Autonoma della Sardegna nel maggio 2020 e oggetto della presente trattazione. La sua governance, che abbraccia otto piccoli centri già consorziati in un'Unione dei comuni, è affidata all'omonima Fondazione Distretto Rurale della Barbagia, organismo che riunisce oltre 150 soggetti pubblici e privati e che ha rappresentato un modello di riferimento per successive analoghe esperienze sviluppatesi in Sardegna².

La scelta del caso di studio non dipende soltanto dalla primazia istituzionale del distretto; la Barbagia è infatti rilevante, anche dal punto di vista teorico, poiché presenta almeno tre tratti che, considerati congiuntamente, fanno emergere alcune apparenti contraddizioni utili all'analisi. Essa, infatti, nonostante la perifericità sul piano demografico e infrastrutturale, risulta essere centrale nell'immaginario identitario della Sardegna; possiede filiere agroalimentari ad alta densità simbolica, nonostante una limitata capacità ricettiva e digitale; attribuisce, nel caso specifico, a un organismo di governance recentemente istituito il compito di tradurre, in linguaggi rivolti a pubblici esterni, un insieme ampio di pratiche locali sedimentate. Questa configurazione consente di osservare, a una scala territoriale circoscritta, come un soggetto istituzionale sia capace di selezionare e riorganizzare il patrimonio alimentare per connettere una determinata semiosfera locale con i più ampi circuiti del turismo e del *food heritage*.

Alla luce di quanto premesso, la domanda di ricerca è volta a indagare in che modo il Distretto Rurale della Barbagia, agendo nella duplice veste di attore strategico e membrana semiotica, selezioni, traduca e naturalizzi il patrimonio alimentare locale per renderlo riconoscibile all'esterno, e quali tensioni o discrasie emergano dal rapporto tra queste raffigurazioni e le effettive condizioni materiali del territorio.

² Nell'elenco aggiornato al 31 luglio 2026 risultano iscritti 24 distretti sardi. Si veda il registro del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14160>

Per tentare di rispondere al quesito, l'articolo integra la prospettiva geografica con alcuni strumenti interpretativi derivati dalla semiotica e si struttura in cinque sezioni: all'introduzione seguono l'analisi della letteratura, la presentazione della metodologia, dei risultati e, infine, alcune riflessioni conclusive.

2. Stato dell'arte e analisi della letteratura

Il rapporto tra cibo, territorio e turismo, soprattutto in tempi recenti, è stato approfondito da un corposo nucleo di ricerche afferenti ad ambiti scientifici diversi, con applicazioni e casi di studio riferiti sia alle zone rurali sia alle aree urbane e metropolitane (GARIBALDI 2017; DELL'AGNESE 2018; COCCO 2020; AUTIERO e PETRAROLI 2024; PRIVITERA et al. 2025). In particolare, nei contesti rurali, la cucina tradizionale si configura come l'esito della trasmissione di pratiche culinarie che, negli anni o addirittura nei secoli, hanno contribuito a costruire e/o ridefinire l'identità locale attraverso precisi processi di patrimonializzazione (BESSIÈRE 1998). La gastronomia acquisisce il ruolo di marcatore identitario e viene proposta, secondo numerosi documenti di policy, come uno degli strumenti privilegiati attraverso cui promuovere i territori, soprattutto nei confronti di consumatori e turisti postmoderni. Non stupisce, allora, il rapido diffondersi di itinerari e cammini a tema enogastronomico, di eventi e festival incentrati sulla (ri)scoperta di antichi sapori, o ancora di musei, spesso etnografici, dedicati a mettere in risalto gli ingredienti di una dieta «povera», contadina o assimilabile allo stile di vita rurale.

Se è vero che «il cibo è un elemento culturale 'vivo' che (...) costituisce una delle espressioni più rappresentative del patrimonio materiale e immateriale dell'umanità» (VARASANO 2023: 557), le pratiche culinarie non possono essere considerate monolitiche e immutabili; esse sono, al contrario, la risultante di processi di attualizzazione, adattamento e reinterpretazione degli elementi del passato³. Il patrimonio alimentare contribuisce pertanto a definire l'identità territoriale, anch'essa contraddistinta da un certo grado di

³ Sul carattere costruito e selettivo delle tradizioni alimentari si veda APPADURAI (1988).

dinamismo, e i saperi e i saper fare associati ai prodotti locali delineano gli elementi distintivi tramite cui ciascun territorio si differenzia dagli altri.

Tale visione si colloca nel solco del cosiddetto *heritage turn* che ha investito gli studi sul cibo e ha spostato l'attenzione dal mero inventario dei prodotti tradizionali ai processi attraverso i quali gli stessi vengono vagliati, ricordati e incaricati di essere portatori di autenticità e altri valori (GEYZEN 2014). La patrimonializzazione alimentare, anziché sostanzarsi nel semplice riconoscimento di una tradizione data, si estrinseca dunque in un'attività processuale in funzione della quale le dimensioni materiali e immateriali, i saperi, le pratiche e le relazioni con l'ambiente divengono oggetto di ricomposizione da parte di una pluralità di attori (ZOCCHI et al. 2021).

Questo conferma quanto il patrimonio alimentare debba essere letto in chiave dinamica, dal momento che le comunità e le istituzioni appaiono direttamente impegnate nella traduzione dei cibi e delle pratiche in risorse identitarie e territoriali (BRULOTTE e DI GIOVINE 2014). Numerosi studi sulle aree rurali evidenziano il contributo di tali processi alla continuità culturale e alla differenziazione regionale. Al tempo stesso, ne sottolineano i possibili effetti selettivi e conflittuali, nonché le tendenze alla standardizzazione (EVERETT e AITCHISON 2008; BESSIÈRE e TIBÈRE 2013; GRASSEN 2016). Nelle zone periferiche e ultraperiferiche, dove il cibo assume il ruolo di interfaccia diretta tra l'ambito locale e i circuiti esterni, la marginalità demografica ed economica convive spesso con un'elevata densità di saperi e pratiche bioculturali. Qui il nesso tra patrimonio alimentare e identità collettiva acquista una peculiare importanza per via della natura sistemica del primo e della sua immediata capacità di abbracciare l'intero *corpus* di tradizioni, suggestioni e immagini associate ai paesaggi, in particolare a quelli agrari.

Questi ultimi, intesi come le forme «che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale» (SERENI 1961: 3), costituiscono gli assi portanti delle fasi di costruzione identitaria e promozione turistica dei territori, partecipando fattivamente all'attrattività delle destinazioni. I paesaggi agrari – si pensi ai paesaggi del vino – possono perfino configurarsi come dei veri e propri *brand* territoriali, sintesi perfette di *terroir*, *genius loci* e informazioni decisive per descrivere l'unicità di determinate regioni, alimentandone la reputazione e l'*appeal* (LAMPREU 2018).

Al loro interno, il cibo, abitualmente collocato all'incrocio tra natura e cultura,

detiene una valenza materiale e precipuamente simbolica (MONTANARI 2004). Per molti visitatori, infatti, il consumo di cibo locale è la modalità migliore per entrare in relazione con i territori e le popolazioni ospitanti (HJALAGER e RICHARDS 2002; BATTINO, LAMPREU e GARCÍA GARCÍA 2024); a esso viene attribuita, oltretutto, una funzione semiotica⁴, per la capacità di rendere fruibili le specificità geografiche e trasformare l'esperienza culinaria in un'esperienza di alterità controllata. Lo stesso concetto di semiosfera (LOTMAN e USPENSKY 1978; LOTMAN 2005) indica che nell'ambiente semiotico i significati culturali vengono prodotti, fatti circolare e infine trasformati secondo un'impostazione caratterizzata da codici dominanti e formalizzati, propri delle aree centrali, a cui si affiancano le aree periferiche più permeabili al cambiamento e all'innovazione.

Il confine, in questo caso, più che una semplice linea di demarcazione, esprime un sistema di filtraggio e traduzione che adatta i testi esterni ai codici interni della cultura e, in direzione opposta, rende esportabili i contenuti interni (LOTMAN 2005). Tutto ciò porta ad interpretare il distretto rurale oggetto di questo lavoro come una membrana semiotica, vale a dire come una struttura liminare che mette in comunicazione la semiosfera locale del patrimonio alimentare con i circuiti globali del *food heritage*.

La circolazione del patrimonio non coincide, tuttavia, con il trasferimento intatto dei contenuti locali. La patrimonializzazione rende la cultura selezionabile, esponibile e certificabile (KIRSHENBLATT-GIMBLETT 2004) e nel momento in cui il cibo si inserisce nei circuiti globali, attori istituzionali e operatori commerciali agiscono direttamente sulla sua autenticità e rappresentatività, oltre che sul suo valore (MATTÀ 2016). Poiché il passaggio tra diverse «sfere alimentari» comporta traduzioni e possibili fraintendimenti, con implicazioni sia sull'identità locale sia sullo sguardo esterno (STANO 2015), il caso della Barbagia consente di osservare la circolazione del patrimonio come un processo di ricodifica piuttosto che come una semplice diffusione di immagini e significati.

In aggiunta, le riflessioni di DE CERTEAU (1984) sul rapporto tra strategie e

⁴ Sul piano semiotico, il cibo agisce come segno e strumento di relazione in quanto indicizza luoghi, temporalità e appartenenze; al contempo, i discorsi che lo accompagnano ne orientano l'interpretazione e il valore sociale ed economico (RILEY e CAVANAUGH 2017). Le pietenze tradizionali possono così assumere un ruolo di mediazione tra individui e comunità, nonché tra passato, presente e futuro (BÁTI 2024).

tattiche possono costituire un'efficace cerniera tra il quadro teorico e l'analisi. Se le strategie sono elaborate da soggetti istituzionali dotati di risorse e capacità organizzative, che definiscono rappresentazioni codificate dello spazio e delle pratiche, e se le tattiche rinviano a usi situati, appropriazioni e adattamenti messi in atto dai soggetti nella vita quotidiana, nel caso selezionato il distretto rurale può essere esaminato come un attore strategico, in quanto finanzia, seleziona, certifica e comunica determinati elementi del patrimonio locale. La natura istituzionale del *corpus* prodotto e analizzato non consente, invece, di osservare pratiche effettivamente svolte da produttori, residenti e operatori né di qualificarli come tattiche in senso certeauiano. L'analisi è dunque circoscritta alla predisposizione delle cornici discorsive e operative entro le quali eventuali appropriazioni locali potrebbero avere luogo; la loro esistenza e le loro forme richiederebbero però una specifica indagine empirica.

Si rileva infine come le rappresentazioni del patrimonio alimentare possano assumere una valenza mitica, nel senso attribuito da BARTHES (1957) al mito in quanto meccanismo capace di naturalizzare significati storicamente e culturalmente costruiti. Applicato ai territori rurali, questo punto di vista permette di osservare come autenticità, tradizione, longevità e rapporto armonico con la natura non siano semplicemente delle qualità intrinseche dei luoghi, ma gli esiti di processi discorsivi che estrapolano alcuni elementi dal territorio e li rendono immediatamente riconoscibili, condivisibili e comunicabili.

3. Metodologia e strumenti

La metodologia adottata nel presente lavoro è di tipo qualitativo, finalizzata all'analisi delle rappresentazioni territoriali e alimentari poste in essere dal Distretto Rurale della Barbagia. L'indagine, sviluppata con un approccio geografico-semiotico, si avvale dei contributi teorici di LOTMAN, DE CERTEAU e BARTHES per interpretare le modalità con cui il patrimonio alimentare viene comunicato, valorizzato e incorporato nelle strategie di sviluppo territoriale.

In relazione all'ambito geografico oggetto di analisi, la posizione dell'autore

può essere definita come quella di un *insider* parziale. Originario della Sardegna interna, pur non provenendo dalla Barbagia, l'autore ha maturato una conoscenza diretta dell'area attraverso precedenti attività di ricerca e di lavoro riguardanti le zone interne e rurali della regione. Tale prossimità ha agevolato la contestualizzazione dei documenti, il riconoscimento dei riferimenti impliciti e la lettura critica dei linguaggi attraverso cui il territorio, il patrimonio alimentare e la ruralità vengono rappresentati. Al tempo stesso, poiché la familiarità con il contesto può implicare il rischio di assumere come naturali alcune categorie e narrazioni localmente consolidate, l'interpretazione dei materiali è stata ancorata al *corpus* e alla griglia analitica utilizzata, evitando di sovrapporre la conoscenza contestuale alle affermazioni direttamente documentate dalle fonti.

Queste ultime comprendono la documentazione istituzionale del distretto, i contenuti del sito web e della pagina Facebook ufficiale, i dati statistici dell'ISTAT e i documenti di programmazione territoriale relativi all'area di studio. Alla data dell'ultima consultazione (20 agosto 2026), la sezione di aggiornamento del sito contava 77 contenuti, pubblicati tra il mese di ottobre 2020 e quello di agosto 2026, oltre alle pagine statiche istituzionali; l'intero *corpus* è stato classificato per genere testuale (atti amministrativi, comunicati di progetto, annunci di eventi, prese di posizione pubbliche, contenuti celebrativi, rassegne stampa). Il confronto con i post pubblicati nello stesso arco temporale sulla pagina Facebook ha fatto emergere una sostanziale sovrapposizione tra i due canali: il social network, fungendo da strumento di rilancio della comunicazione ufficiale, è stato utilizzato a fini di verifica e integrazione, non come mezzo autonomo.

L'indagine si è articolata in tre fasi. Nella prima è stato effettuato l'inquadramento geografico, demografico e istituzionale dell'area di studio. Nella seconda sono stati analizzati i contenuti prodotti dal distretto, con attenzione alle modalità di rappresentazione del patrimonio alimentare, dell'identità territoriale e delle prospettive di sviluppo locale. La codifica dei testi si è avvalsa di una griglia di categorie deduttive ricavate dal quadro teorico (centro/periferia, confine e traduzione culturale, strategia, naturalizzazione, ecc.), affiancata dall'individuazione induttiva dei temi ricorrenti nel *corpus* documentale. Nella terza fase i risultati sono stati discussi alla luce della letteratura sul patrimonio alimentare, sulla patrimonializzazione e sulla semiosfera culturale.

Le categorie sono state applicate alle unità testuali semanticamente pertinenti, ammettendo la compresenza di più codici nello stesso passaggio. Ad esempio, espressioni come «da sempre», «millenarie» e «incontaminato» sono state ricondotte alla naturalizzazione, in quanto presentano come originari e necessari dei rapporti storicamente costruiti. Formule quali «parlano la stessa lingua», «con un click» e i riferimenti a piattaforme o protocolli di qualità sono stati invece associati alla traduzione culturale e alla codifica dell'autenticità, poiché convertono elementi eterogenei in un linguaggio unitario e fruibile all'esterno. Bandi, certificazioni e attività formative sono stati infine letti come indicatori del polo strategico.

Coerentemente con tale impostazione, i riferimenti alla qualità, all'autenticità e alla tradizione sono stati analizzati in quanto categorie della comunicazione istituzionale e non come evidenze delle caratteristiche intrinseche dei prodotti o dell'effettiva qualità dei processi produttivi. La loro ricorrenza nel *corpus* testimonia pertanto il modo in cui il distretto costruisce e legittima il valore simbolico del patrimonio alimentare, senza consentire di verificare automaticamente la corrispondenza tra tale rappresentazione e la realtà produttiva.

Per rendere verificabile il passaggio dal *corpus* complessivo agli esempi discussi nei risultati, la t.1 esplicita le categorie analitiche, la loro definizione operativa, i generi testuali interessati e i contenuti assunti come casi illustrativi. Questi ultimi sono stati selezionati intenzionalmente per la loro densità semantica e per la capacità di rendere espliciti più codici contemporaneamente.

Categoria analitica	Definizione operativa ed espressioni-indicatore	Generi testuali nei quali ricorre la categoria	Esempi
Centro/periferia	Risemantizzazione della marginalità spaziale come centralità identitaria. Indicatori: «cuore verde», centralità, isolamento, interno.	Pagine istituzionali; comunicati di progetto e promozionali.	[A], [B]
Confine e traduzione culturale	Conversione di risorse eterogenee in codici unitari e accessibili all'esterno. Indicatori: «parlano la stessa lingua», «con un click», piattaforma, app, cartellonistica.	Comunicati di progetto; documenti relativi a piattaforme e protocolli.	[B]
Strategia istituzionale	Selezione e coordinamento formalizzati mediante risorse, standard e criteri di accesso. Indicatori: bandi, finanziamenti, graduatorie, protocolli, certificazioni, formazione.	Atti e avvisi; comunicati di progetto; contenuti informativi e formativi.	[B], [C], [D], [E]
Naturalizzazione e mito	Presentazione come originari e necessari di rapporti storicamente costruiti. Indicatori: «da sempre», «millenarie», «incontaminato», «autentica».	Comunicati promozionali; contenuti celebrativi e di progetto.	[B]
Patrimonio alimentare e identità territoriale	Attribuzione al cibo di valori identitari, memoriali e bioculturali. Indicatori: cibo dei centenari, qualità territoriale, tradizione, longevità.	Pagine istituzionali; bandi e comunicati di progetto.	[A], [C], [E]
Tensione tra rappresentazione e condizioni materiali	Confronto tra promesse di accessibilità e attrattività e fragilità demografiche, ricettive o infrastrutturali. Indicatori: «con un click», attrazione, spopolamento, copertura digitale.	Comunicati di progetto e prese di posizione pubbliche, letti congiuntamente ai dati territoriali.	[B], [E]

T.1 Griglia analitica, distribuzione qualitativa ed esempi del corpus.

Contenuti richiamati: [A] Fondazione Distretto Rurale della Barbagia, «Chi siamo», s.d.,

<https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/chi-siamo/>; [B] «Presentazione del progetto Heart Green Experience», 31 agosto 2022, <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/presentazione-del-progetto-heart-green-experience/>. [C] «Fase esecutiva del progetto Barbagia, il cibo dei centenari», 26 luglio 2023, <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/fase-esecutiva-del-progetto-barbagia-il-cibo-dei-centenari/>; [D] «Avviso pubblico – sostituzione imprese rinunciarie del progetto Barbagia, il cibo dei centenari», febbraio 2022, <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/wp-content/uploads/2022/02/AVVISO-PUBBLICO-distretto-rurale-barbagia.pdf>; [E] «La Regione rispetti gli impegni presi con il Distretto rurale della Barbagia», 4 novembre 2024, <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/la-regione-rispetti-gli-impegni-presi-con-il-distretto-rurale-della-barbagia/>.

Fonte: elaborazione dell’autore sulle fonti indicate.

Gli indicatori utilizzati per delineare il profilo territoriale si riferiscono, invece, ad annualità differenti, poiché le fonti consultate presentano periodicità e tempi di aggiornamento disomogenei. Per ciascuna dimensione è stata utilizzata l’annualità più recente disponibile nella specifica serie consultata al momento dell’estrazione. I dati non sono impiegati per costruire una serie storica comune né per effettuare confronti diacronici diretti, ma per descrivere dimensioni strutturali differenti dell’area. Nella t.2 sono riepilogati, per ciascun indicatore, l’anno di riferimento e la fonte.

Dimensione	Indicatore	Anno di riferimento	Fonte
Demografia	Popolazione residente al 1° gennaio	2026	ISTAT, Demografia in cifre
Struttura per età	Indice di vecchiaia	2025	ISTAT
Sistema agroalimentare	Operatori DOP, IGP e STG	2017	ISTAT
Sistema turistico	Strutture ricettive e posti letto	2024	ISTAT
Accessibilità digitale	Popolazione in visibilità di reti fisse/FWA passed NGA (almeno 30 Mbit/s)	2021	Infratel; Open Kit SNAI, elaborazione Formez PA

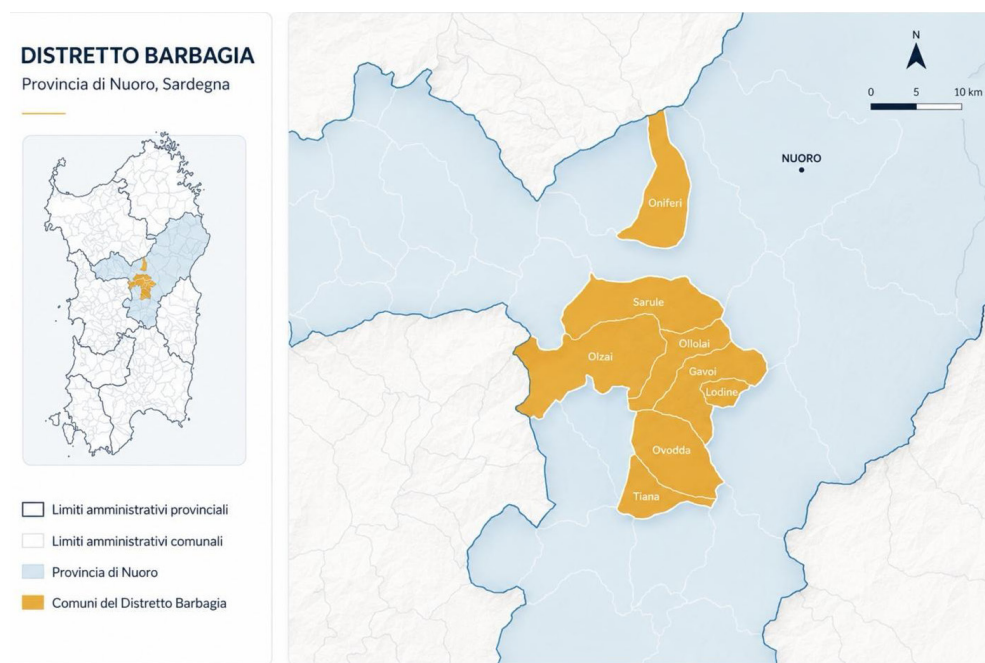
T.2 Indicatori impiegati nel profilo territoriale, annualità e fonti.

Fonte: elaborazione dell’autore sulle fonti indicate.

4. Risultati

4.1 Inquadramento geografico e territoriale dell'area di studio

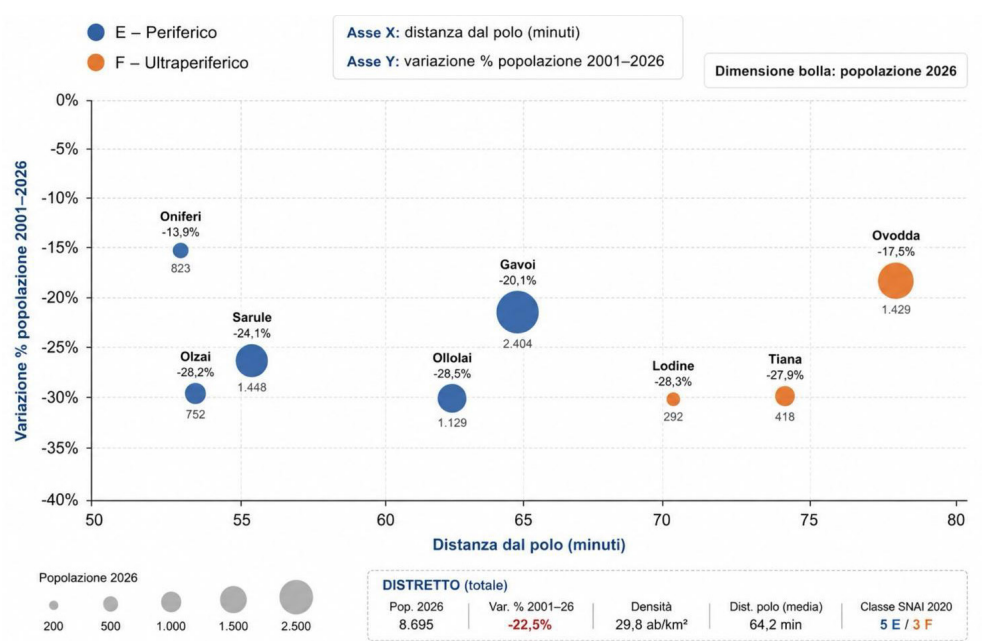
Il Distretto Rurale della Barbagia, riconosciuto ufficialmente dalla Regione Autonoma della Sardegna nel maggio 2020 e successivamente iscritto al Registro Nazionale dei Distretti del Cibo, comprende i comuni di Gavoi, Lodine, Ollolai, Olzai, Oniferi, Ovodda, Sarule e Tiana, tutti appartenenti all'Unione dei comuni della Barbagia e localizzati nella Sardegna centro-orientale, all'interno della provincia di Nuoro (f.1).



F.1 Inquadramento geografico del Distretto Rurale della Barbagia. *Fonte:* elaborazione cartografica dell'autore con software QGIS.

Per quanto riguarda la sua estensione, il distretto occupa una superficie complessiva di 291,4 km² e comprende comuni collocati a quote oscillanti tra i 426 e i 922 metri s.l.m. Al 1° gennaio 2026 la popolazione residente ammontava a 8.695 abitanti, distribuiti in modo disomogeneo tra gli otto comuni, con Gavoi che rappresenta il centro demograficamente più rilevante (2.404 abitanti) e Lodine quello meno popoloso (292 abitanti). La densità abitativa media risultava pari a 29,8 abitanti per km², valore di molto inferiore alle medie regionali e nazionali e indicativo della natura prevalentemente rurale del territorio.

L'evoluzione demografica degli ultimi decenni evidenzia una persistente contrazione della popolazione residente. Nel periodo 2001-2026 l'area di indagine ha perso complessivamente il 22,5% dei suoi abitanti, passando da 11.217 a 8.695 residenti (f.2). Il fenomeno interessa tutti i comuni, con riduzioni più marcate a Ollolai (-28,5%), Lodine (-28,3%), Olzai (-28,2%) e Tiana (-27,9%).

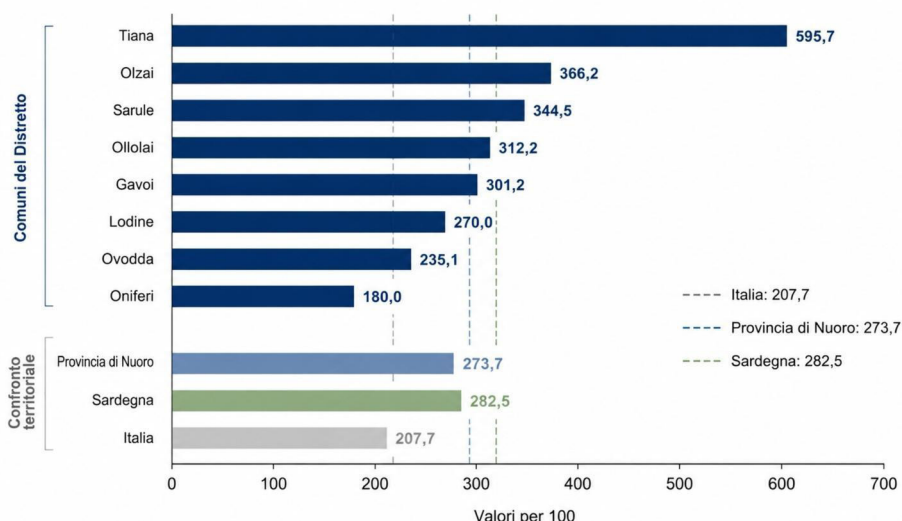


F.2 Profilo geografico e demografico dei comuni del Distretto Rurale della Barbagia.
Fonte: elaborazione dell'autore su dati ISTAT e del Dipartimento per le politiche di coesione.

Le criticità demografiche emergono con ancora maggiore chiarezza osservando la struttura per età della popolazione. I dati riferiti al 1° gennaio 2025 mostrano livelli di invecchiamento particolarmente elevati, con valori dell'indice di vecchiaia superiori a 200 in quasi tutti i comuni e punte che raggiungono 595,7 a Tiana (f.3).

INDICE DI VECCHIAIA (a) – Anno 2025

Rapporto tra popolazione di 65 anni e più e popolazione 0-14 anni (valori per 100)



F.3 Indice di vecchiaia dei comuni del Distretto Rurale della Barbagia.

Fonte: elaborazione dell'autore su dati ISTAT.

Le condizioni di marginalità del distretto sono confermate anche dalla classificazione prodotta dalla Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI) durante il ciclo di programmazione 2021-2027, la cui mappatura inquadra cinque degli otto comuni nella categoria dei «periferici» e i restanti tre in quella degli «ultraperiferici». È opportuno precisare che l'area-progetto SNAI selezionata per la sperimentazione comprende formalmente dieci comuni, poiché agli otto oggetto di questa trattazione si aggiungono anche Fonni e Orani, facenti parte della Comunità Montana Nuorese Gennargentu Supramonte e Barbagia.

Dal punto di vista della governance, il distretto si inserisce all'interno di un sistema multilivello che coinvolge diversi stakeholder dello sviluppo locale. Un ruolo importante è ricoperto dal Gruppo di Azione Locale Barbagia Mandrolisai Gennargentu (GAL BMG), al quale aderiscono tutti i comuni del distretto⁵. Tuttavia, mentre i perimetri del distretto rurale e dell'Unione dei comuni coincidono, il GAL opera in maniera più estesa, interessando diciannove comuni ricadenti nelle subregioni della Barbagia, del Mandrolisai e del Gennargentu, per una popolazione complessiva di circa 22.000 abitanti. L'insieme di questi elementi restituisce la fragilità di un mosaico deterritorializzato (MAZZA et al. 2018), segnato dalla contrazione demografica e da una limitata accessibilità spaziale ed economica. È in questo contesto che si inseriscono le strategie di valorizzazione del patrimonio alimentare analizzate nei paragrafi successivi.

4.2 La doppia struttura del distretto tra governance economica e narrazione identitaria

Una prima osservazione che emerge dall'analisi dei materiali istituzionali del distretto riguarda la sua duplice funzione: da un lato esso opera come soggetto economico-organizzativo, coordinando l'accesso a risorse pubbliche, promuovendo progetti di sviluppo e attività formative rivolte alle imprese aderenti. I contenuti pubblicati sul sito documentano iniziative finalizzate al rafforzamento della competitività delle aziende, al sostegno delle filiere agroalimentari e alla crescita delle competenze professionali.

Dall'altro lato, il distretto svolge una funzione rappresentativa per il territorio, contribuendo alla costruzione e alla diffusione di una narrazione della Barbagia fondata sul rapporto tra patrimonio alimentare, paesaggio, comunità locali e qualità della vita. Attraverso il sito web dedicato, i progetti di valorizzazione e le attività di comunicazione, si propone un'immagine dell'area destinata non soltanto alle popolazioni autoctone ma anche a visitatori, consumatori e stakeholder esterni.

Le due dimensioni risultano strettamente interconnesse. Le attività di

⁵ Per approfondimenti sulla Strategia di Sviluppo Locale del GAL Barbagia Mandrolisai Gennargentu si veda il documento programmatico 2023–2027 (GAL BARBAGIA MANDROLISAI GENNARGENTU 2023).

sostegno alle produzioni locali trovano nella comunicazione territoriale uno strumento di legittimazione e valorizzazione, mentre le narrazioni trasmesse appaiono credibili proprio perché ancorate a pratiche produttive e dinamiche economiche effettivamente esistenti.

Nella prospettiva di DE CERTEAU, la funzione economico-organizzativa appartiene al polo strategico: il distretto definisce priorità, standard, risorse e canali di visibilità. La comunicazione istituzionale può mettere a disposizione degli attori locali risorse simboliche e operative suscettibili di essere riprese o adattate; il *corpus* esaminato, tuttavia, non documenta gli usi concreti che produttori, operatori e comunità fanno di tali risorse e non consente quindi di identificarli come tattiche. La verifica di eventuali pratiche di appropriazione, negoziazione o resistenza richiederebbe interviste, osservazione partecipante o altre tecniche di ricerca sul campo.

4.3 La costruzione discorsiva della Barbagia nel sistema comunicativo del distretto

Come anticipato, l'analisi dei contenuti pubblicati sul sito del distretto restituisce una rappresentazione del territorio incentrata sul rapporto tra cibo, comunità locali, qualità della vita e sviluppo sostenibile. Più che promuovere singoli prodotti tipici, la comunicazione istituzionale dà vita a delle narrazioni integrate dove il patrimonio alimentare diventa il principale medium per proporre l'area, le sue risorse e le sue prospettive di sviluppo.

Tale impostazione emerge anche dalla presentazione della Fondazione, che individua tra i propri obiettivi quello di valorizzare l'identità storica e territoriale della Barbagia, favorire l'integrazione tra pratiche agricole e altre attività locali e promuovere la crescita economica, sociale e culturale dell'area. Il testo ricorre a tal fine a formule quali la promozione di una «qualità totale territoriale», con un'adeguata vivibilità per i residenti, e l'ambizione del territorio a proporsi come «polo d'attrazione per altre imprese ed individui»⁶. In quest'ottica, il patrimonio alimentare è espressione di un sistema territoriale più ampio, composto da paesaggi rurali, pratiche produttive, saperi tradizionali e relazioni orizzontali e verticali. Le produzioni locali assumono una funzione rappresentativa che trascende il loro valore economico e le trasforma in segni

⁶ <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/chi-siamo/>

capaci di evocare specifici modi di vivere e di abitare il territorio.

Un ruolo centrale all'interno di questa narrazione è ricoperto dal tema della longevità. La scelta di denominare uno dei principali progetti *Barbagia, il cibo dei centenari* stabilisce un collegamento diretto tra le produzioni alimentari e l'immagine della Sardegna come blue zone. Attraverso questa associazione il patrimonio alimentare barbaricino si inserisce automaticamente in una cornice più ampia i cui tratti caratteristici si rinvergono nel benessere, nell'equilibrio uomo-ambiente e nella qualità della vita.

In termini barthesiani, il riferimento alla longevità contribuisce alla costruzione di un mito perché il cibo della Barbagia viene illustrato non soltanto come espressione di una filiera agroalimentare, ma come la testimonianza di una condizione eccezionale. La rappresentazione naturalizza così il rapporto tra sana alimentazione e qualità della vita, trasformando una costruzione promozionale in un'immagine immediatamente leggibile e identificativa del territorio.

Analoga funzione è svolta dal progetto *Heart Green Experience*, che riguarda la costruzione di una destinazione fondata sull'integrazione tra agricoltura, turismo, cultura e paesaggio. Il comunicato pubblicato sul sito condensa efficacemente tale ambizione, annunciando che le eccellenze agroalimentari e il «turismo identitario slow e sostenibile» della Barbagia «hanno finalmente un'unica casa e parlano la stessa lingua» e promettendo a chiunque di poter trovare «con un click l'autentica comunità barbaricina»⁷. In questo caso l'obiettivo non consiste semplicemente nel promuovere le eccellenze agroalimentari locali, ma nel renderle parte di un cruscotto unitario di fruizione territoriale attraverso piattaforme digitali, percorsi esperienziali, strumenti di comunicazione condivisi e protocolli di qualità. Questi ultimi, nello specifico, sono presentati come strumenti destinati a certificare «l'autenticità delle filiere e dei percorsi»: un'operazione che rende l'autenticità, categoria per definizione sfuggente, oggetto di codifica formale e dunque, nella prospettiva di de Certeau, materia di strategia istituzionale. La logica sottesa è quella della messa in rete di risorse differenti – imprese agricole, operatori turistici, attività artigianali e comunità locali – rappresentate come componenti di un medesimo progetto di sviluppo territoriale.

Il comunicato di presentazione del progetto offre inoltre un riscontro

⁷ <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/presentazione-del-progetto-heart-green-experience/>

puntuale del meccanismo di naturalizzazione descritto in precedenza con riferimento al tema della longevità. Nel testo di *Heart Green Experience*, la Barbagia viene infatti definita «il cuore verde della Sardegna», un luogo «incontaminato» in cui l'essere umano «da sempre, vive in armonia con la natura, senza forzarne i suoi cicli» e dove «le tradizioni millenarie hanno impresso una precisa connotazione identitaria». Le marche temporali assolute (da sempre, millenarie) e l'aggettivazione riconducibile all'integrità originaria (incontaminato, autentico) sottraggono il rapporto tra comunità e ambiente alla sua dimensione storica per restituirlo come dato di natura, secondo la succitata logica del mito. La metafora del «cuore verde», che ritorna anche in altri contenuti del sito⁸ oltre che nella stessa denominazione inglese del progetto, opera come una sorta di toponimo simbolico, capace di risemantizzare la collocazione geografica dell'area: l'interiorità, tradizionalmente letta nei termini dell'isolamento, viene riposizionata come centralità geografica e valoriale rispetto all'intera isola.

Da questo punto di vista, la comunicazione del distretto non costruisce un'immagine puramente nostalgica o conservativa della ruralità ma il patrimonio alimentare viene invece presentato come una risorsa in grado di generare innovazione, attrarre visitatori, rafforzare le economie locali e contribuire al contrasto dello spopolamento.

Tuttavia, come ogni processo di rappresentazione, anche questa narrazione implica una selezione di elementi. La comunicazione, infatti, ne privilegia alcuni – il cibo, la longevità, il paesaggio, la comunità, la sostenibilità – a discapito di altri aspetti potenzialmente più conflittuali o meno spendibili sul piano promozionale, come lo spopolamento, la fragilità infrastrutturale, la debolezza del sistema ricettivo o le difficoltà di ricambio generazionale. In questo senso, la narrazione non restituisce l'intera complessità del territorio, ma costruisce una sua raffigurazione coerente, riconoscibile e funzionale ai processi di valorizzazione.

⁸ <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/barbagia-il-cuore-verde-della-sardegna/>

4.4 Il distretto come soggetto strategico: investimenti, protocolli e produzioni certificate

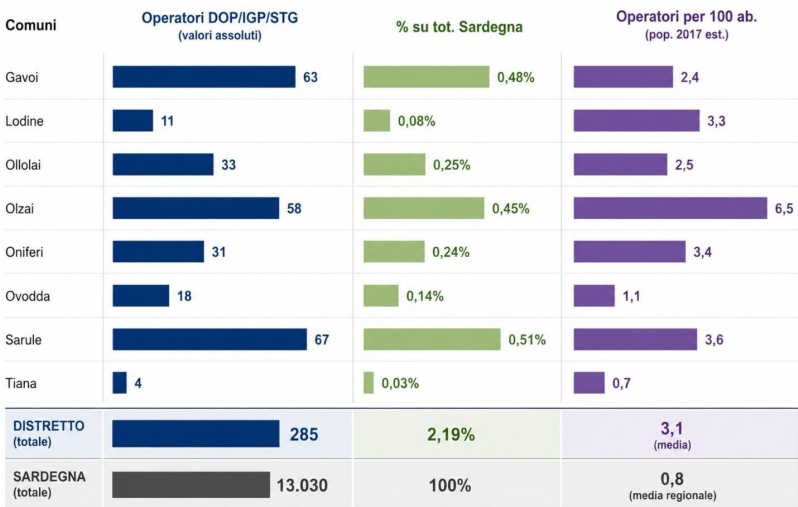
Si è detto che il Distretto Rurale della Barbagia può essere interpretato come un soggetto strategico-operativo che, attraverso progetti, attività di formazione e iniziative di comunicazione, contribuisce a orientare i processi di valorizzazione territoriale. Secondo tale lettura, il patrimonio alimentare assume un ruolo decisivo nella costruzione dell'immagine del territorio e nelle strategie di sviluppo locale. Questa funzione risulta evidente dall'attenzione riservata alle produzioni agroalimentari di qualità e ai sistemi di certificazione che ne attestano l'origine, la tracciabilità e il legame con il territorio. La Barbagia e il più ampio contesto nuorese rappresentano infatti delle aree di riferimento per prodotti quali il Fiore Sardo DOP, il Pecorino Sardo DOP, l'Agnello di Sardegna IGP e il Cannonau di Sardegna DOC. Accanto a queste produzioni certificate trovano spazio anche prodotti fortemente radicati nelle pratiche alimentari locali, come il pane carasau, incluso nell'elenco PAT, le Sebadas di Sardegna IGP e il Mirto di Sardegna IG.

La dimensione strategica emerge con maggiore concretezza nei progetti documentati dal *corpus*. Il già citato *Heart Green Experience*, presentato nell'agosto 2022 nell'ambito della misura «Montagna Italia», mobilita un investimento dichiarato di un milione di euro e coinvolge il distretto e l'Unione dei comuni della Barbagia. Il progetto integra un'infrastruttura digitale georeferenziata, un'applicazione, una cartellonistica coordinata e pacchetti turistici esperienziali; prevede inoltre la sottoscrizione di un protocollo di qualità da parte di aziende agricole, artigiani, botteghe, operatori della ristorazione e del turismo. Il protocollo costituisce lo strumento attraverso cui l'autenticità delle filiere e dei percorsi viene tradotta in requisiti formalizzati e in criteri di appartenenza alla rete territoriale [B].

Un secondo esempio è rappresentato dal già menzionato progetto *Barbagia, il cibo dei centenari*, sviluppato nell'ambito del primo bando ministeriale dedicato ai Distretti del cibo. L'avviso rivolto alle imprese socie riguardava investimenti nella produzione primaria, nella trasformazione e nella commercializzazione agroalimentare, e introduceva soglie minime, criteri di cantierabilità e priorità per i giovani imprenditori [D]. In un aggiornamento del novembre 2024, il Distretto riferiva il coinvolgimento di 95 imprese, investimenti programmati superiori a 23 milioni di euro e una struttura di

cofinanziamento articolata tra Ministero, imprese e Regione [E]. Tali elementi mostrano che la funzione strategica non si esaurisce nella promozione simbolica, ma comprende l’allocazione di risorse, la selezione dei beneficiari, la costruzione di standard e il coordinamento di soggetti pubblici e privati. Poiché le informazioni derivano dalla comunicazione istituzionale analizzata, esse documentano il modo in cui il distretto rappresenta la propria azione e non costituiscono una valutazione indipendente degli esiti economici dei progetti

La consistenza della filiera agroalimentare trova riscontro nei dati ISTAT relativi agli operatori DOP, IGP e STG riferiti al 2017 (f.4). Il distretto conta complessivamente 285 operatori certificati, pari al 2,19% del totale regionale. A fini di confronto dimensionale, gli 8.695 residenti del distretto rappresentano lo 0,56% dei 1.554.490 abitanti della Sardegna al 1° gennaio 2026. Poiché il dato sugli operatori e quello sulla popolazione appartengono ad annualità differenti, il confronto ha valore descrittivo e non esprime una misura sincronica della specializzazione produttiva. Il numero degli operatori certificati indica, comunque, un’elevata densità di soggetti inseriti nei regimi di qualità, soprattutto nei comuni di Sarule, Gavoi e Olzai.



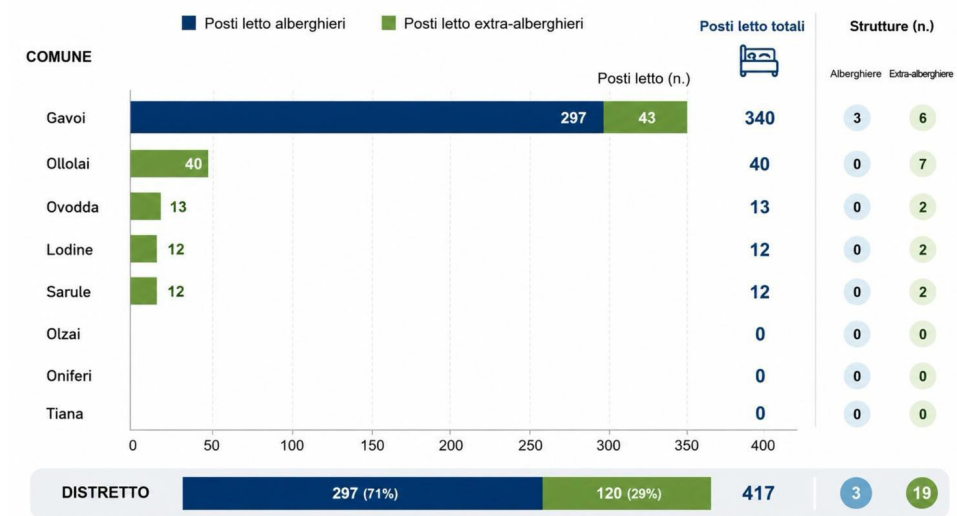
F.4 Operatori DOP/IGP/STG nei comuni del Distretto Rurale della Barbagia nel 2017.

Fonte: elaborazione dell’autore su dati ISTAT.

4.5 La Barbagia nella semiosfera globale

Un ulteriore livello di analisi riguarda il posizionamento della Barbagia nei circuiti contemporanei di valorizzazione del patrimonio alimentare. Le condizioni di marginalità evidenziate in precedenza definiscono il perimetro entro cui il distretto sviluppa le proprie strategie di comunicazione e promozione.

I dati relativi all'infrastruttura ricettiva (f.5) esplicitano una limitata capacità di accoglienza, con 22 strutture, tra alberghiere ed extra-alberghiere, e 417 posti letto complessivi distribuiti nell'intero distretto. Tali valori descrivono un sistema turistico di piccola scala e una dotazione ricettiva inferiore a quella delle principali destinazioni regionali. A questa limitata dotazione si affianca una criticità sul piano digitale. Secondo l'Open Kit SNAI, nel 2021 lo 0,20% della popolazione dell'area progetto selezionata per la sperimentazione risultava in visibilità di reti fisse/FWA passed NGA con velocità nominale di almeno 30 Mbit/s, a fronte del 51,89% registrato a livello nazionale (FORMEZ PA – DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI COESIONE 2022). I metadati precisano che l'indicatore riguarda la popolazione ricadente nell'area di copertura radioelettrica delle stazioni FWA, ma non necessariamente servita, e che le utenze potrebbero non raggiungere la velocità indicata. Esso misura pertanto una copertura potenziale, non l'accesso effettivo o l'utilizzo della rete. La distanza rispetto alla promessa comunicativa dell'«autentica comunità barbaricina» raggiungibile «con un click» deve quindi essere interpretata come una tensione tra la rappresentazione e il potenziale infrastrutturale, senza attribuire all'indicatore significati che non è in grado di misurare.



F.5 Infrastruttura ricettiva del Distretto Rurale della Barbagia nel 2024.
Fonte: elaborazione dell'autore su dati ISTAT.

La natura potenziale dell'indicatore non consente di dedurre direttamente come l'accesso e l'uso della rete siano distribuiti tra imprese e residenti. Esso segnala, tuttavia, una condizione infrastrutturale che può incidere sulla possibilità degli attori locali di aggiornare contenuti, partecipare alla produzione della narrazione territoriale e intercettare i benefici economici delle piattaforme. In termini semiotici, la membrana istituzionale seleziona i contenuti da tradurre e organizza i canali attraverso cui vengono resi visibili; l'eventuale dipendenza dei soggetti locali da tali mediazioni è però un'ipotesi interpretativa da verificare mediante dati sull'accesso effettivo e apposite indagini sulle pratiche degli utenti.

Il distretto svolge una funzione di mediazione che va oltre la semplice promozione. Attraverso progetti, strumenti digitali e attività di comunicazione, esso contribuisce a rendere visibile un patrimonio alimentare e culturale che, per collocazione geografica e dimensioni del sistema turistico locale, rischierebbe di rimanere confinato entro circuiti prevalentemente locali. Rifacendoci alla visione di LOTMAN (2005), il confine tra semiosfere non

costituisce una barriera, bensì uno spazio di traduzione nel quale pratiche, saperi, paesaggi e produzioni locali vengono riorganizzati e resi comprensibili ai pubblici esterni. Il patrimonio alimentare diventa qui il principale codice attraverso cui il territorio trasmette le proprie specificità.

Questa dinamica non è tuttavia unidirezionale: mentre il distretto traduce il patrimonio locale per renderlo accessibile agli stakeholder esterni, i linguaggi globali della sostenibilità, dell'autenticità, dell'esperienzialità e della certificazione rientrano nella semiosfera locale e ne orientano l'autorappresentazione. La Barbagia partecipa così a più ampi e complessi meccanismi di circolazione nei quali il patrimonio viene continuamente ricodificato e riterritorializzato, con possibili effetti di standardizzazione ma anche con nuove opportunità di riconoscimento per le comunità locali.

5. Conclusioni

Il caso del Distretto Rurale della Barbagia mostra come il patrimonio alimentare possa trascendere la dimensione produttiva ed economica, per configurarsi come uno dei principali mezzi attraverso i quali un'area rurale costruisce e trasmette la propria identità. A questo proposito, opera contemporaneamente sul piano della governance e su quello della rappresentazione simbolica, associando il cibo a longevità, qualità della vita, sostenibilità e sviluppo locale. Particolarmente significativa appare la relazione tra questa dimensione figurativa e le condizioni materiali del territorio: in un'area interna e rurale, segnata da spopolamento, invecchiamento e limitata capacità ricettiva, il patrimonio alimentare assume un posizionamento strategico, contribuendo a rafforzarne la riconoscibilità e a sostenerne le prospettive di sviluppo.

Rispetto alla domanda di ricerca posta nell'introduzione, l'analisi evidenzia come il distretto renda il patrimonio alimentare riconoscibile all'esterno, soprattutto attraverso tre operazioni connesse: (i) seleziona alcuni elementi narrativi (longevità, autenticità, paesaggio e sostenibilità), (ii) li traduce nei linguaggi della certificazione, del turismo e delle piattaforme digitali e (iii) tende a naturalizzarne il rapporto con l'identità barbaricina. Questa mediazione mira ad ampliare la visibilità del territorio, ma lascia trasparire

una sorta di discrasia tra l'accessibilità promessa dalla rappresentazione e le fragilità demografiche, ricettive e digitali dell'area.

Il connubio tra analisi geografica e semiotica si è rivelato utile per interpretare tali dinamiche e per cogliere il ruolo del distretto nella mediazione tra la dimensione locale del patrimonio alimentare e i più estesi circuiti del *food heritage* e del turismo esperienziale. Attraverso processi di selezione, organizzazione e traduzione culturale, pratiche, saperi e produzioni maturati in un contesto periferico vengono resi visibili e concorrono alla costruzione di una rappresentazione istituzionale coerente della Barbagia contemporanea. Lo studio presenta tuttavia alcuni limiti. Il *corpus* è circoscritto alle rappresentazioni istituzionali prodotte tra il 2020 e agosto 2026 e non consente di ricostruire la ricezione da parte delle comunità, le pratiche quotidiane né gli effetti economici e sociali delle iniziative analizzate. Non è quindi possibile assumere una corrispondenza automatica tra il discorso istituzionale e i modi in cui residenti, produttori e visitatori interpretano il patrimonio alimentare. Ricerche future potranno integrare l'analisi documentale con osservazione partecipante, interviste e approcci etnografici, confrontando le strategie del distretto con le appropriazioni tattiche degli attori locali. Sarebbe utile inoltre valutare l'evoluzione delle piattaforme, delle certificazioni e dell'accessibilità digitale, e verificare come i benefici e le capacità di rappresentazione si distribuiscano nel territorio.

Riferimenti Bibliografici

- APPADURAI, Arjun (1988), «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India» in *Comparative Studies in Society and History*, n. 30(1), pp. 3-24.
- AUTIERO, Annachiara (2023), «Opportunità e limiti delle narrazioni sul cibo nella valorizzazione territoriale: Procida ‘Capitale italiana della Cultura 2022’» in ALBANESE, Valentina, MUTI, Giuseppe (2023), (a cura di), *Oltre la Globalizzazione – Narrazioni/Narratives*, Firenze, Società di Studi Geografici, pp. 549-555.
- AUTIERO, Annachiara, PETRAROLI, Gianpiero (2024), «Patrimonializzazione del cibo e identità territoriale di un’area interna intermedia in Campania: il caso di Agerola» in *Geotema*, n. 75, pp. 37-42.
- BARTHES, Roland (1957), *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil.
- BÁTI, Anikó (2024), «Traditional Food as Cultural Heritage in Hungary» in *Acta Ethnographica Hungarica*, n. 68(2), pp. 481-498.
- BATTINO, Silvia, LAMPREU, Salvatore, GARCÍA GARCÍA, Brisol (2024), «City, Tourism, and Food. The Italian Street Food Experience as a Connecting Resource and Local Identity» in GERVASI, Osvaldo, MURGANTE, Beniamino, GARAU, Chiara, TANIAR, David, ROCHA, Ana Maria A.C., FAGINAS LAGO, María N. (2024), (a cura di), *Computational Science and Its Applications – ICCSA 2024 Workshops*, Cham, Springer, pp. 18-29.
- BELLINI, Nicola, LAZZERONI, Michela (2025), «Prodotti tipici e dinamiche di patrimonializzazione nei piccoli borghi: tra recupero e reinvenzione territoriale» in BENETTI, Stefania, CERUTTI, Stefania, PETTENATI, Giacomo (2025), (a cura di), *Geografia e patrimonio*, Firenze, Società di Studi Geografici, pp. 447-452.
- BESSIÈRE, Jacinthe (1998), «Local Development and Heritage:

Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas» in *Sociologia Ruralis*, n. 38(1), pp. 21-34.

• BESSIÈRE, Jacinthe, TIBÈRE, Laurence (2013), «Traditional Food and Tourism: French Tourist Experience and Food Heritage in Rural Spaces» in *Journal of the Science of Food and Agriculture*, n. 93(14), pp. 3420-3425.

• BRULOTTE, Ronda L., DI GIOVINE, Michael A. (2014), (a cura di), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham, Ashgate.

• COCCO, Valeria (2020), «Nuovi trend nel turismo enogastronomico: il caso del food design» in BROGNA, Marco, COCCO, Valeria (2020), (a cura di), *Turismo e sviluppo locale. Prospettive per la destinazione Italia*, Milano, McGraw-Hill, pp. 147-170.

• COMITATO NAZIONALE AREE INTERNE – DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI COESIONE (2022), *Rapporto di Istruttoria per la Selezione delle Aree Interne 2021–2027 – Regione Autonoma della Sardegna*, Roma, 24 giugno 2022.

• DE CERTEAU, Michel (1984), *The Practice of Everyday Life*, Berkeley, University of California Press.

• DELL'AGNESE, Elena (2018), «Haute cuisine, terroir, kmzero (e paesaggi, a volte, insostenibili)» in DELL'AGNESE, Elena (2018), (a cura di), *Bon Voyage. Per una geografia critica del turismo*, Novara, UTET Università, pp. 143-156.

• EVERETT, Sally, AITCHISON, Cara (2008), «The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England» in *Journal of Sustainable Tourism*, n. 16(2), pp. 150-167.

• FORMEZ PA – DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI COESIONE (2022), *Dossier Regionale Sardegna – La Strategia Nazionale per le Aree Interne, Programmazione 2021–2027*, Roma.

- GAL BARBAGIA MANDROLISAI GENNARGENTU (2023), *Strategia di Sviluppo Locale 2023–2027. Intrecciare il Futuro: una destinazione nel cuore della Sardegna*, Gavoi.
- GARIBALDI, Roberta (2017), *In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato*, Roma, Aracne.
- GEYZEN, Anneke (2014), «Food Studies and the Heritage Turn: A Conceptual Repertoire» in *Food & History*, n. 12(2), pp. 67-96.
- GRASSEN, Cristina (2016), *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*, New York-Oxford, Berghahn Books.
- HJALAGER, Anne-Mette, RICHARDS, Greg (2002), (a cura di), *Tourism and Gastronomy*, London, Routledge.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2004), «Intangible Heritage as Metacultural Production» in *Museum International*, n. 56(1-2), pp. 52-65.
- LAMPREU, Salvatore (2018), «Promoting Rural Landscapes. Il paesaggio del vino come brand» in BALESTRIERI, Mara, CICALÒ, Enrico, GANCIU, Amedeo (2018), (a cura di), *Paesaggi rurali. Prospettive di ricerca*, Milano, FrancoAngeli, pp. 177-183.
- LAMPREU, Salvatore (2023), *Aree rurali e turismo. Politiche, strumenti e strategie di sviluppo territoriale*, Roma, Tab Edizioni.
- LOTMAN, Jurij (2005), «On the Semiosphere» in *Sign Systems Studies*, n. 33(1), pp. 205-229.
- LOTMAN, Jurij, USPENSKY, Boris (1978), «On the Semiotic Mechanism of Culture» in *New Literary History*, n. 9(2), pp. 211-232.
- MAGLIO, Monica (2015), «La dieta mediterranea come risorsa territoriale nell'esperienza turistica» in *Annali del Turismo*, n. IV, pp. 101-111.

- MATTA, Raúl (2016), «Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to UNESCO» in *Social Anthropology*, n. 24(3), pp. 338-352.
- MAZZA, Giampietro, MADAU, Caterina, MASIA, Salvatore, MURTINU, Francesca (2018), «Lo spopolamento come causa della deterritorializzazione: il caso dell'Unione dei Comuni Barbagia» in *Geotema*, Supplemento 2018, pp. 23-35.
- MIANI, Franca (2015), «Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattore del turismo gastronomico» in *Annali del Turismo*, n. IV, pp. 11-24.
- MONTANARI, Massimo (2004), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- PRIVITERA, Donatella, CHINNICI, Gaetano, ZARBÀ, Carla, SCUDERI, Alessandro (2025), «Il patrimonio dei prodotti locali ed i 'mercati del contadino'. Generazione di valori sociali e di relazione nei territori» in BENETTI, Stefania, CERUTTI, Stefania, PETTENATI, Giacomo (2025), (a cura di), *Geografia e patrimonio*, Firenze, Società di Studi Geografici, pp. 471-476.
- RILEY, Kathleen C., CAVANAUGH, Jillian R. (2017), «Tasty Talk, Expressive Food: An Introduction to the Semiotics of Food-and-Language» in *Semiotic Review*, n. 5.
- RUSSO KRAUSS, Dionisia, SORRENTINI, Francesca (2025), «Patrimonio enogastronomico e turismo: un'opportunità per lo sviluppo di territori marginali. Il caso di Taurasi» in BENETTI, Stefania, CERUTTI, Stefania, PETTENATI, Giacomo (2025), (a cura di), *Geografia e patrimonio*, Firenze, Società di Studi Geografici, pp. 453-458.
- SERENI, Emilio (1961), *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza.

- STANO, Simona (2015), *Eating the Other: Translations of the Culinary Code*, Newcastle upon Tyne, Cambridge Scholars Publishing.
- VARASANO, Lucia G. (2023), «Food stories: la comunità del cibo nell'area sud-occidentale della Basilicata» in ALBANESE, Valentina, MUTI, Giuseppe (2023), (a cura di), *Oltre la Globalizzazione – Narrazioni/ Narratives*, Firenze, Società di Studi Geografici, pp. 557-562.
- ZOCCHI, Dauro Mattia, FONTEFRANCESCO, Michele Filippo, CORVO, Paolo, PIERONI, Andrea (2021), «Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems» in *Sustainability*, n. 13(17), art. 9510.

Sitografia

- <https://www.distrettoruralede llabarbagia.it/>
- <https://www.sardegnaagricoltura.it/>
- <https://esploradati.istat.it/databrowser/##/it>
- <https://demo.istat.it/app/?i=POS>
- <https://politichecoesione.governo.it/media/3177/snai-dossier-regionale-sardegna.pdf>
- https://www.regione.sardegna.it/documenti/1_22_20060220103620.pdf

N.B. Tutte le risorse online sono state consultate l'ultima volta il 20 agosto 2026.