

**Titolo del progetto *Alimentazione tradizionale, arti e letteratura. Memoria, identità e valorizzazione: i processi di costruzione sociale e rappresentazione identitaria in Sardegna***

AREA 11 - SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE, PEDAGOGICHE E PSICOLOGICHE

SSD M-DEA/01 SETT. CONC. 11/A5 - SCIENZE DEMOETNOANTROPOLOGICHE

Titolare dell'assegno: Susanna Paulis

Responsabile scientifico: Prof. Francesco Atzeni

Durante l'annualità dell'assegno l'attività di ricerca ha riguardato ciascuno degli ambiti tematici previsti dal titolo del progetto:

ARTI = a) Studio dei gioielli appartenenti alla Collezione Luigi Piloni dell'Università di Cagliari, esitato nella pubblicazione S. Paulis, *I gioielli. Tipi, forme e funzioni*, in *La Collezione Luigi Piloni dell'Università degli Studi di Cagliari*, Nuoro, Ilisso, 2018, pp. 181-211; b) *The Functions and Languages of Folk Art*, in *Following Forms, Following Functions. Practices and Disciplines in Dialogue*, eds. F. Pau and L. Vargiu, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, 2018, pp. 85-102: il saggio, dopo aver illustrato nella prima parte, da un punto di vista teorico, le funzioni dell'arte popolare, propone due esemplificazioni tratte dall'arte popolare sarda (l'intaglio del legno e la gioielleria).

LETTERATURA = Approfondimento dei rapporti fra antropologia e letteratura, con particolare attenzione alle problematiche identitarie, esitato nei saggi a) *Come ci raccontiamo? Retoriche di un'identità narrata*, in «Rhesis» VIII (2017), 2, pp. 155-170 (<https://rhesis.it/wp-content/uploads/Rhesis-L-8.2-12-Susanna-Paulis.pdf#page=6>); b) *Corpo, linguaggio e comunicazione. Fra trasfigurazione letteraria e documentazione etnografica nell'opera deleddiana*, saggio proposto per la pubblicazione nella rivista annuale del Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università di Cagliari «Studi e ricerche».

c) Si inquadra all'interno del medesimo ambito di indagine la partecipazione al convegno *Omaggio a Giulio Angioni. Da Tempus, attraverso Oremari ad Anninora*, organizzato dall'AES (Associazione Editori Sardi) nell'ambito della Mostra del Libro in Sardegna a Macomer (28-29 aprile 2018), con la relazione *La scrittura antropologica e quella letteraria. Ragioni di una non incompatibilità*, da sviluppare in forma scritta per una successiva pubblicazione.

ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE = Al tema dell'alimentazione tradizionale sono stati dedicati alcuni contributi in corso di stampa: a) *I dolci e il pane*, in *Quartu e il suo volto*, a cura di M. Lutz, M. Schirru, Sassari, Carlo Delfino Editore, 2018; b) *Le dolci architetture di San Giovanni Battista*, in «Il folklore d'Italia» maggio-giugno 2018.

Partecipazione al Convegno *Problematiche nell'alimentazione in Sardegna. Archeologia, storia, arte, medicina, antropologia* organizzato dal Centro sardo ASAS (30 aprile 2018) con la relazione *La cultura del dolce in Sardegna*.

Relativamente a quest'ultimo ambito dell'alimentazione, con particolare riferimento ai processi di costruzione sociale e rappresentazione identitaria e della memoria

la ricerca si è focalizzata su un caso di studio, che ha preso in esame Oliena (Nuoro), in ragione della multifunzionalità del sistema economico tradizionale; per l'abbondanza delle eccellenze produttive nel settore enogastronomico; per l'appartenenza di Oliena alla LBZ (*Longevity Blu Zone*, area dell'isola ad alto tasso di longevità – Deiana *et alii* 1999; Poulain *et alii* 2004, 2006; Pes *et alii* 2013) e per il conseguente interesse che il sistema dietetico

tradizionale suscita attualmente assieme ad altri fattori (stile di vita e genetica); per il ruolo pionieristico nell'ambito di un'offerta turistica incentrata sugli aspetti materiali e immateriali della cultura tradizionale locale come elementi di attrattiva; per la vivacità delle iniziative volte alla valorizzazione delle produzioni e dell'identità locale.

La ricerca è stata svolta su due piani:

1) la ricostruzione del contesto economico e del sistema alimentare tradizionale, a partire dai materiali ricavati dalle fonti scritte, dalle interviste semistrutturate condotte e dalle storie di vita rilevate nel corso dell'indagine sul campo;

2) l'analisi degli aspetti pertinenti alla contemporaneità: i processi di costruzione sociale della memoria collettiva (Halbwachs 1996, 1997; Fabietti, Matera 1999; J. Assmann 1997; A. Assmann 2002; Jedlowski 2002; Montesperelli 2003) e della località (Mondardini 2005; Lai 2007); i processi di selezione degli elementi costitutivi dello *heritage* (Herbert 1995; Simonicca 2005); le produzioni enogastronomiche locali esaminate nella loro valenza identitaria, alla luce del rapporto dialettico fra passato e presente, fra locale e globale (Siniscalchi 2000; Papa 2002; Lai 2004).

Per quanto concerne il punto 1) è stato messo in luce innanzitutto il carattere multifunzionale dell'economia tradizionale olianese.

Tradizionalmente Oliena costituisce un centro a economia pastorale, nel quale la pastorizia risulta ben integrata con le pratiche agricole della viticoltura e dell'olivicoltura, introdotte dai Gesuiti, che si insediarono nel paese dal 1665 sino al 1773. Il territorio olianese risulta estremamente frazionato e la gran parte delle famiglie possedeva (e possiede) un piccolo appezzamento di terreno da destinare a vigna e qualche albero d'olivo. A livello familiare e sociale tali attività agricole hanno trovato un profondo radicamento, sino a divenire oggi parte integrante del sistema di rappresentazione dell'identità locale.

Il carattere integrato degli aspetti di tale sistema produttivo tradizionale ha fatto sì che Oliena oggi possa eccellere tanto nella produzione enologica, quanto in quella olearia, nonché in quella casearia, ottenendo significativi riconoscimenti a livello regionale e nazionale.

Inoltre, sino agli anni Sessanta del Novecento era ampiamente praticata la mandorlicoltura, circostanza che ha favorito lo sviluppo di una ricca e consolidata tradizione dolciaria (Paulis 2011). Circa l'ambito della cerealicoltura, il grano era scarsamente coltivato in ragione delle caratteristiche del suolo. Il territorio olianese era composto per la maggior parte da appezzamenti coltivati a orzo, piuttosto che a grano, dal momento che solo il primo fra i due cereali riusciva ad adattarsi alla natura del terreno, in buona parte pietroso. Sino agli anni immediatamente successivi alla seconda Guerra Mondiale a Oliena, come in altri centri della Barbagia (Murru Corrigo 1990, 2004; Murru Corrigo, Tiragallo 1991), si produceva l'orzo per l'alimentazione umana (attualmente soltanto l'orzo per uso zootecnico), finalizzato principalmente alla realizzazione del pane d'orzo (*ogliathu*). Il pane d'orzo costituiva un alimento centrale nel sistema alimentare della tradizione locale sia per quanti conducevano la propria vita in paese, sia, nella versione tostata (*ogliathu harasau*) che si conservava per alcuni mesi senza inacidirsi, soprattutto per i pastori, che lo portavano con sé nei lunghi periodi trascorsi lontano da casa. L'importanza dell'orzo nel quadro della vita materiale della gran parte della popolazione olianese ne ha motivato, sul piano simbolico, un posto di rilievo nel repertorio metaforico popolare rilevabile attraverso i materiali relativi al folklore verbale (proverbi, *ninnenanne*, ecc.).

La difficoltà insita nella preparazione del pane d'orzo è data dalla natura stessa del cereale, che contiene poco glutine rispetto al frumento, caratteristica che comporta una minore elasticità dell'impasto. Per tale ragione, assieme ai cambiamenti intervenuti nell'assetto economico e sociale dell'isola dopo la Seconda Guerra Mondiale, che hanno determinato modifiche di non lieve entità anche nel sistema alimentare delle comunità rurali, il pane d'orzo è stato abbandonato per essere

completamente sostituito da quello di grano. Tuttavia, recenti studi scientifici hanno individuato nel basso indice glicemico posseduto dal pane d'orzo e nella sua capacità di prevenire le malattie cardiovascolari vantaggi tutt'altro che trascurabili in termini salutistici. È a partire dall'attenzione per gli aspetti salutistici che orientano le scelte alimentari, che potrebbe risiedere la premessa per un'inversione di tendenza e per il conseguente rilancio di una mirata panificazione dell'orzo, di cui alcuni attori sociali in ambito olianese si stanno facendo promotori, le istanze e le iniziative dei quali sono state fatte oggetto d'indagine nella nostra ricerca.

In questo primo livello della ricerca si è scelto di svolgere un lavoro di documentazione etnografica e ricostruzione storica del sistema alimentare olianese precedente ai mutamenti intercorsi a partire dal secondo dopoguerra, documentandone gli aspetti materiali e simbolici.

L'analisi in profondità dell'argomento suddetto, focalizzata per ambiti (viticoltura e vino; olivicoltura e olio; latte e formaggio; pane; dolci; orticoltura e i prodotti dell'orto; erbe selvatiche per uso alimentare; carne e pesce; i diversi tipi di pasta fresca) e nel suo complesso, tenendo conto delle stratificazioni sociali, risulta a nostro parere indispensabile ai fini: dell'individuazione delle dinamiche di cambiamento; della comprensione degli attuali processi di riscoperta e rivitalizzazione della tradizione, di patrimonializzazione delle tradizioni enogastronomiche e di costruzione sociale della memoria.

Per quel che riguarda il punto 2) pertinente agli aspetti legati alla contemporaneità

a) si è dedicato ampio spazio alla genesi della manifestazione *Cortes apertas*, nata su iniziativa della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA) della provincia di Nuoro e della sua Azienda speciale (ASPEN) e inaugurata nel settembre del 1996 a Oliena, dove per alcune edizioni si è svolta in maniera esclusiva, senza il coinvolgimento alcun altro paese. Solo a partire dal 2001, sulla base del felice riscontro registrato dall'esperienza olianese, è stato creato un circuito turistico integrato in grado di coinvolgere altri paesi della Barbagia, che gradatamente si è esteso viepiù sino a comprendere nell'ultima edizione – del 2017 – 32 centri della provincia di Nuoro. Il *feedback* positivo ottenuto dalla formula sperimentata dalla rassegna “Autunno in Barbagia” ha fatto sì che dal 2006 sia nato, con le medesime finalità e enti finanziatori del primo, un altro circuito denominato “Primavera nel Marghine, Ogliastra e Baronia”, giunto nel 2017 all'undicesima edizione. Inoltre, giova ricordare che dal nucleo ideativo che ha dato origine alla manifestazione *Cortes apertas* hanno tratto ispirazione in diversi comuni dell'isola vari altri eventi “fuori circuito”.

L'insieme di manifestazioni suddette costituisce oramai una realtà consolidata nel panorama isolano, significativa per la destagionalizzazione dei flussi turistici, per la promozione delle produzioni e delle identità locali, per contrastare la tendenza al depauperamento socio-demografico delle zone interne dell'isola.

La ricerca ha messo in luce come la genesi della manifestazione *Cortes Apertas* abbia avuto un forte impulso dalla presenza interna al consiglio di amministrazione della CCIAA della figura di Luigi Crisponi, legata al mondo imprenditoriale olianese e in particolare all'Hotel – Ristorante Su Gologone.

Conoscere la storia dell'impresa familiare fondata oltre mezzo secolo fa da Giuseppe Palimodde, come si avrà modo di dimostrare nelle pubblicazioni scientifiche scaturite dalla presente ricerca, riteniamo permetta d'inquadrare la manifestazione *Cortes apertas* nel territorio dal quale è germinata, rendendone comprensibili origini, ragioni e caratteristiche.

Pur riconoscendo e illustrando l'importanza del ruolo di Luigi Crisponi – fra i successori di Giuseppe Palimodde alla guida dell'Hotel Su Gologone –, al quale si deve ricondurre l'intuizione che ha dato origine all'evento *Cortes apertas*, l'indagine ha voluto mettere in luce il ruolo, indispensabile nella fase di attivazione e implementazione del progetto, svolto da vari attori sociali

(associazioni culturali, intellettuali, presidio turistico, volontari, ecc.), ruolo che non è stato preso in esame dalle pubblicazioni scientifiche, in vero non numerose, sull'argomento (Mannia 2007; Casula 2013). Ci è sembrato indispensabile indagare la molteplicità delle personalità coinvolte, esaminando le istanze di ciascuna, sì da evidenziare i processi di rappresentazione identitaria, ma anche le conflittualità di un panorama estremamente complesso di "parti in causa".

Dopo aver esaminato i cambiamenti verificatisi in seno alla manifestazione dal 1996 ad oggi, è stata dedicata particolare attenzione alle ricadute che la manifestazione *Cortes apertas* ha avuto sull'economia locale (p. es. apertura di Bed and Breakfast, creazione di punti di ristoro, nascita di nuove imprese).

È stato esaminato, all'interno delle dinamiche di promozione delle produzioni locali e di configurazione patrimoniale delle tradizioni alimentari (Badii 2012), un evento inserito nell'ultima edizione (2017) delle *Cortes apertas* olianesi: lo *show cooking*, che ha visto gli chef olianesi più apprezzati in ambito non solo regionale cimentarsi, con l'utilizzo di materie prime rigorosamente locali, nella preparazione di alcuni cibi della tradizione olianese, con assaggio distribuito ai presenti alla fine della performance. Tra queste ultime preparazioni alcune (talora non più vitali, come *su harre*: polenta a base di orzo ed erbe selvatiche) sono state riproposte dagli chef nella volontà di aderire il più possibile alle modalità del passato (benché lo scarto fra livello narrativo e prassi sia tutt'altro che impercettibile), altre sono state reinterpretate in chiave creativa (in una retorica dell'ingrediente come veicolo e concentrato valoriale di beni inalienabili – Weiner 1992 -: storia, paesaggio, identità, cultura) .

Si tratta di uno dei momenti della manifestazione all'interno del quale, come si è avuto modo di mettere in luce, convivono il livello dell'eso-rappresentazione, rivolta ai turisti (Satta 2001), e quello dell'endo-rappresentazione, indirizzato invece alla popolazione locale all'interno di un discorso di affermazione di un comune passato, dove per discorso si intendono i diversi registri di parola «fenomenologici, affettivi, simbolici ed economici» (Palumbo 2003, pp. 22-23). Tale evento, inquadrabile all'interno dei fenomeni di «mercidifferenziazione» (Palumbo 2009, p. 18) ha coinvolto diversi attori sociali (chef, produttori, ristoratori, istituzioni politiche, ecc.), dei quali sono stati rilevati specifici ruoli operativi e motivazionali.

Lo *show cooking* introdotto nell'ultima edizione delle *Cortes apertas* non fa solo parte delle iniziative intraprese dagli organizzatori per garantire dinamismo e vitalità all'ormai ventennale manifestazione, ma è altresì segno della predilezione per una forma di turismo esperienziale (Pine, Gilmore 2000; Ek, Larsen, Hornskov, Mansfeldt 2008) che dagli anni Settanta in poi costituisce una costante, apprezzata, dell'offerta turistica locale.

b) è stato esaminato un fenomeno di *dissonant heritage*: le differenze posizionali rispetto alla selezione degli aspetti costitutivi dello *heritage* (saggio già predisposto e proposto per la pubblicazione, col titolo *Un esempio di dissonant heritage. La letteratura in tavola*).

Allorché nel 2002 andava costituendosi il Consorzio del Parco Grazia Deledda, l'amministrazione comunale olianese dell'epoca non optò per la scelta di prendere parte all'accordo di programma, suscitando la contrarietà di parte della popolazione – associazioni culturali, soggetti economicamente interessati come ristoratori e albergatori, ecc. –, che accusò i rappresentanti politici locali di scarsa sensibilità culturale e di poca lungimiranza. Gli effetti concreti della "dissonanza" non attesero a manifestarsi in forma concreta, allorché su idea e iniziativa di Cenceddu Palimodde, patron del ristorante CK – oggi GK –, nacque l'idea dei menù deleddiani, sposata da altre quattro imprese ristorative del paese.

Il promotore dell'iniziativa ha incrociato lo spoglio della narrativa deleddiana, alla ricerca delle descrizioni riguardanti i cibi barbaricini e la loro preparazione, con le testimonianze attinte dai compaesani più anziani.

Nel menù deleddiano, consultabile dai clienti che optino per questo tipo di scelta, a ciascuna

pietanza corrisponde con filologica precisione la citazione deleddiana di riferimento.

Il caso dei ristoratori olianesi coinvolti nell'iniziativa dei menù deleddiani è segno non solo del suddetto fenomeno del *dissonant heritage* (Tunbridge, Ashworth 1996), ma costituisce un buon esempio di come lo *heritage* sia sì un lascito ereditario proveniente dal passato, ma impiegato dai soggetti sociali come legittimazione ad agire nel presente, a posizionarsi nello scenario contemporaneo, e, progettuamente, in quello futuro.

Alcuni dei piatti inclusi nel menù deleddiano erano nel loro originario contesto di appartenenza piatti poveri, ma al di là del rovesciamento dei valori che fa dei piatti poveri di un tempo prodotti di pregio, in quanto considerati oggidi vantaggiosi in termini salutistici, il potere di attrattiva proprio dei menù deleddiani, pensiamo risieda soprattutto nella possibilità di provare l'emozione dell'immedesimazione in un mondo, quello letterario, attraverso il relativo *foodscape*. Idea affascinante specie per il turista odierno, non più semplice *sightseer*, 'spettatore passivo' (Richards 2002), ma sempre più interattivo (Gilli 2015) e *performer* (Edensor 2001) sulla scena turistica, anche attraverso l'esperienza sinestetica dell'incorporazione alimentare (Everett 2018).

Lo straordinario potere evocativo e immaginifico della parola letteraria (Barthes 1973; Blanchot 1995, p. 35) «mette in moto il nostro apparato di interpretazione simbolica» (Todorov 2008, p. 67) e ben si sposa con l'esperienza turistica del viaggio, capace di dilatare le esperienze del vissuto, immettendoci in un tempo mitico, nel quale il passato di allora viene convertito nel qui e ora (Buttitta 2005, p. 14).

I cibi del menù deleddiano, per usare un'espressione di Annette Weiner, divengono «simbolicamente densi» (Weiner 2011, p. 46) e "porta", se non di un parco letterario, elemento di attrattiva all'interno del quadro di un'offerta turistica di tipo esperienziale.

AL FINE DI METTERE A FRUTTO TUTTE LE POTENZIALITÀ EMERSE NEL CORSO DELL'ANALISI DEL CASO DI STUDIO, UNA PROSECUZIONE DEL PROGETTO DOVREBBE RIGUARDARE I SEGUENTI PUNTI:

(1) uno studio orientato sul versante della contemporaneità che prenda in esame i principali comparti produttivi enogastronomici (olio, vino, pane, dolci, formaggio) alla luce dello schema analitico di J.P. Warnier (2005, pp. 159-166) relativo alla nozione di sistema di approvvigionamento, destinando attenzione ai diversi parametri (i cosiddetti «fattori orizzontali» enucleati da Fine, Leopold 1993), sì da ottenere un'analisi non parziale ma di tipo olistico grazie al concorso di più approcci disciplinari (antropologico, sociologico, economico e semiotico) integrati. Tali parametri d'analisi comprendono: l'organizzazione della produzione e della distribuzione; le modalità del consumo finale; le innovazioni tecniche; la relazione di un certo tipo di bene di consumo con il genere maschile / femminile; gli aspetti estetici relativi alla presentazione del prodotto – packaging, design, denominazione – e alla sua pubblicità.

Particolare interesse mostrano, nello specifico, alcuni «fattori orizzontali», come la distribuzione, giacché alcuni comparti produttivi olianesi (specie quello vinicolo e quello oleario) hanno recentemente aperto le proprie esportazioni a mercati internazionali come quello russo e quello cinese.

Interessanti sono anche gli aspetti relativi alla pubblicità e alla valorizzazione dei prodotti attraverso la comunicazione. Oliena fa parte dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, all'interno della quale svolge un ruolo attivo (oliese è stato il penultimo vice-presidente Valentino Carta, già assessore all'agricoltura e all'ambiente del comune di Oliena). Il rapporto dialogico con tale agency nazionale inserisce il paese in un circuito di iniziative volte alla valorizzazione della produzione olearia mai disgiunta dalla valorizzazione del territorio, del paesaggio e della storia.

(2) l'esame del panorama delle iniziative promosse in ambito olianese (con attenzione al ruolo e alle motivazioni degli attori sociali impegnati a livello ideativo e alle *agencies*

coinvolte) al fine della valorizzazione in termini nutraceutici delle produzioni alimentari locali: erbe selvatiche, olio, mandorle, orzo (con particolare attenzione al progetto inerente alla reintroduzione della coltivazione mirata delle varietà del cereale adatte all'alimentazione umana diretta).

(3) l'analisi di casi di studio relativi all'imprenditoria giovanile attiva nell'ambito della produzione enogastronomica e le sue positive ricadute sul territorio. Tra i casi prescelti c'è "Hivu. Lavorazione e confezionamento mandorle", azienda di due giovani imprenditori olianesi che commercia mandorle sarde dell'areale d'Oliena sgusciate e smallate, la cui attività rappresenta un incentivo per la valorizzazione della mandorlicoltura locale che nell'ultimo turno di decenni, come altrove nell'isola, è stata in buona parte abbandonata a fronte della massiccia importazione.

L'attuale collaborazione fra Hivu e l'artista del dolce Anna Gardu (che negli ultimi anni ha ottenuto importanti riconoscimenti in ambito regionale, nazionale e internazionale) rappresenta il primo step in vista del riconoscimento della filiera corta della produzione dolciaria locale alla quale si legano vari progetti: la creazione di una scuola-museo del dolce tradizionale; l'ottenimento di un marchio di qualità (Dop o Igp) per i prodotti dolciari finiti.

(4) studio "dall'interno" della prossima edizione (2018) della manifestazione *Innesti urbani*, inaugurata nel 2016. Nell'edizione del 2017 si è svolto il workshop *Re-Start, architecture and urban design* promosso dal Politecnico di Milano, insieme alle Università di Cagliari, all'Università di Sassari/Alghero, che ha visto anche il coinvolgimento dell'Università di Lisbona, della Universidad de Alcalá de Madrid e dell'Università cinese di Tianjin.

Al Laboratorio urbano hanno partecipato circa cinquanta tra studenti, ricercatori e docenti, che hanno abitato e osservato Oliena e il suo territorio per dieci giorni, nell'intento di trovare e reinterpretare gli elementi comunitari.

Alcuni dei progetti di valorizzazione del centro storico comprendono non pochi aspetti relativi alle produzioni agricole e al settore enogastronomico. Ripensare a una diversa fruizione del Rio Golati, il corso d'acqua che attraversa il paese, e che «attualmente è un elemento avulso, inquadrato nei suoi argini di calcestruzzo che trancia l'organismo urbano e non dialoga con esso». L'obiettivo proposto da uno degli elaborati dell'edizione dell'ultima edizione workshop è quello di rimettere il corso d'acqua al centro della vita urbana, attraverso la riattivazione degli orti urbani, da utilizzare come fornitori a chilometro zero di punti di ristorazione.

#### Riferimenti bibliografici essenziali

ASSMANN J. (1997), *La memoria culturale. Scrittura, ricordo e identità politica nelle grandi civiltà antiche*, trad. it. Torino, Einaudi [ed. or. *Das kulturelle Gedächtnis. Schrift, Erinnerung und politische Identität in frühen Hochkulturen*, München, C.H. Beck, 1992]

ASSMANN A. (2002), *Forme e mutamenti della memoria culturale*, trad. it. Bologna, il Mulino [ed. or. *Erinnerungsräume: Formen und Wandlungen des kulturellen Gedächtnisses*, München, C.H. Beck, 1999].

BADII M. (2012), *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nella Toscana contemporanea*, Perugia, Morlacchi.

BARTHES R. (1973), *Le plaisir du texte*, Paris, Éditions du Seuil.

BLANCHOT M. (1995), *L'espace littéraire*, Paris, Gallimard.

BUTTITA A. (2005), *Prefazione*, in *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore*, a cura di L. Rami Ceci, Roma, Armando Editore, 2005, pp. 13-17.

CASULA C. (2013), *Capitale sociale, imprenditorialità locale e governance territoriale: il circuito turistico Cortes Apertas / Autunno in Barbagia come politica di sviluppo locale*, in «Tafter Journal. Esperienze e strumenti per cultura e territorio», n. 59 (maggio 2013) <http://www.tafterjournal.it/2013/05/06/capitale-sociale-imprenditorialita-locale-e-governance-territoriale-il-circuito-turistico-cortes-apertasautunno-in-barbagia-come-politica-di-sviluppo-locale/>

DEIANA L. et alii (1999), “AKEntAnnos. The Sardinia Study of Extreme Longevity”, in «Aging, Clinical and Experimental Research», XI (3), pp. 142–149.

EDENSOR T. (2001), *Performing tourism, staging tourism. (Re)producing tourist space and practice*, in «Tourist Studies», I, 1, pp. 59–81.

EK R., LARSEN J., HORNSKOV S.B., MANSFELDT O. K. (2008), *A Dynamic Framework of Tourist Experiences. Space-Time and Performances in the Experience Economy*, in «Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism», VIII, 2, pp. 122–140, 2008.

EVERETT S. (2008), *Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism*, in «Tourist Studies», VIII, 3, pp. 337-358.

FABIETTI U., MATERA V. (1999), *Memoria e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Milano, Meltemi.

FINE B., LEPOLOD E. (1993), *The World of Consumption*, London, Routledge.

GILLI M. (2015), *Turismo e identità*, Napoli, Liguori.

HALBWACHS M. (1996), *La memoria collettiva*, trad. it. Milano, Unicopli [ed. or. *La mémoire collective*, Paris, Presses Universitaires de France, 1949].

HALBWACHS M. (1997), *I quadri sociali della memoria*, Napoli-Los Angeles, Ipermedium [ed. or. *Les cadres sociaux de la mémoire*, Paris, Alcan, 1924].

HERBERT D.T. (ed.) (1995), *Heritage, tourism and society*, London, Mansell.

JEDLOWSKI P. (2002), *Memoria, esperienza, modernità*, Milano, Franco Angeli.

KOPYTOFF I. (2005) *La biografia culturale degli oggetti. La mercificazione come processo*, in *Gli attrezzi per vivere. Forme della produzione culturale fra industria e vita quotidiana*, a cura di E. Mora, Milano, Vita e Pensiero, pp. 77-111. [ed. or. *The cultural biography of things. Commodization as process*, in *The social life of things. Commodities in cultural perspective*, ed. A. Appadurai, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, pp. 64-94].

LAI F. (2004), *Trasmissione e innovazione dei saperi locali*, in *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, a cura di F. Lai, Cagliari Cuec.

LAI F. (2007), *Saperi locali e produzione della località*, in *Gli oggetti culturali. L'artigianato tra estetica, antropologia e sviluppo locale*, Milano, Franco Angeli, pp. 28-37.

MANNIA S. (2008), Cortes apertas. *L'ostentazione dell'identità e della tradizione*, in «Il folklore d'Italia», n.3, pp. 84-88.

MONDARDINI M.G. (2005), *La produzione della località. Saperi, pratiche e politiche del territorio*, Cagliari, Cuec.

MONTESPERELLI P. (2003), *Sociologia della memoria*, Roma-Bari, Laterza.

MURRU CORRIGA G. (1990), *Orzo e pane d'orzo nell'economia pastorale della Barbagia*, in BRADS, 14, pp. 70-76.

- MURRU CORRIGA G. (2004), *Perché l'orzo diventi pane. I saperi femminili perduti*, in *Pani. Tradizione e panificazione in Sardegna*, Nuoro, Ilisso, pp. 242-248.
- MURRU CORRIGA G., TIRAGALLO F. (1991), *Il pane d'orzo. Il ciclo della panificazione dell'orzo a Fonni*, Università degli Studi di Cagliari (<http://www.sardegna.digitalibrary.it/index.php?xsl=626&id=188893>).
- PALUMBO B. (2003), *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Roma, Meltemi.
- PALUMBO B. (2009), *Orientalismo e turismo culturale in Sicilia*, in «Illuminazioni», 9, pp. 14-44.
- PAPA C. (1999), *Antropologia dell'impresa*, Milano, Guerini scientifica.
- PAULIS S. (2011), *I dolci e le feste. La cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione*, Cagliari, Cucc.
- PAPA C. (2002), *Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell'olio extravergine di oliva umbro*, in *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, a cura di V. Siniscalchi, Cosenza, Luigi Pellegrini editore, pp. 184-189.
- PES G.M. et alii (2013), *Lifestyle and Nutrition Related to Male Longevity in Sardinia: An Ecological Study*, in «Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases», XXIII (3), pp. 212-219.
- PINE J.B., GILMORE J.H. (2000), *L'economia delle esperienze. Oltre il servizio*, trad. it. Milano, Rizzoli Etas [ed. or. *The Experience Economy*, Boston, Harvard Business School Press, 1999].
- POULAIN M. et alii (2004), *Identification of a geographic area characterized by extreme longevity in the Sardinia island: the AKEA study*, in «Experimental Gerontology», XXXIX (9), pp.1423-1429.
- POULAIN, M. et alii (2006), *The Validation of Exceptional Male Longevity in Sardinia*, in *Human Longevity, Individual Life Duration, and the Growth of the Oldest-Old Population*, eds. J.-M. Robine et alii., New York, Springer / Kluwer, pp. 147-166.
- SATTA G. (2001), *Turisti a Orgosolo. La Sardegna centrale come attrazione turistica*, Napoli, Liguori.
- SIMONICCA A. (2005), *Teoria e prassi dell'heritage tourism*, in L. Rami Ceci (a cura di), *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore*, Armando Editore, pp. 133-155.
- SINISCALCHI V. (2000), *“Il dolce paese del torrone”*. *Economie e storia in un paese del Sud*, in «Meridiana: Rivista di Storia e Scienze Sociali», n. 38-39, pp. 199-222.
- TODOROV T. (2008), *La letteratura in pericolo*, trad. it. Milano, Garzanti [ed. or. *La littérature en péril*, Paris, Éditions Flammarion].
- WARNIER J.P. (2005), *La cultura materiale*, traduzione e cura di F. Tiragallo, Roma, Meltemi [ed. or. *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Paris, Presses Universitaires de France, 1999].
- WEINER A. (1992), *Inalienable Possessions: The Paradox of Keeping-While Giving*, Los Angeles, University of California Press, 1992.
- WEINER A.B. (2011), *La differenza culturale e la densità degli oggetti*, in *La materia delle cose. Per un'antropologia degli oggetti ordinari*, a cura di S. Bernardi, F. Dei, P. Meloni, Pisa, Pacini, pp. 43-58.