



2° INCONTRO DELLE AMMINISTRAZIONI LOCALI DELL'ASSOCIAZIONE "RIABITARE L'ITALIA"

Siddi (Medio Campidano) - giovedì 9 - sabato 11 aprile 2026

REPORT FINALE DEL LABORATORIO SVOLTO NELL'EX PASTIFICIO PUDDU

Il laboratorio **P-P Lab** si inserisce all'interno di una riflessione progettuale sul riuso e la rigenerazione dell'ex Pastificio Puddu di Siddi, assumendo il sito come caso studio emblematico per il gruppo di esperti e amministratori di **Riabitare l'Italia**, per indagare le potenzialità dei patrimoni produttivi dismessi nei contesti fragili.

L'attività, articolata attraverso momenti di analisi, confronto e sopralluogo con esperti, ha avuto come obiettivo principale la costruzione di un quadro interpretativo capace di connettere identità locale, risorse territoriali e prospettive di sviluppo contemporaneo.

Il complesso del Pastificio Puddu, fondato nel 1950 e progressivamente affermatosi come polo industriale di rilievo nella produzione pastaia sarda, rappresenta oggi un'infrastruttura incompiuta: un luogo ad alto valore simbolico e storico, ma caratterizzato da una condizione di sottoutilizzo e da una parziale rifunzionalizzazione.

La sua parabola – dalla crescita industriale alla dismissione negli anni Novanta – riflette dinamiche più ampie legate alla trasformazione del sistema produttivo nazionale, rendendo il sito non solo un oggetto architettonico, ma un dispositivo narrativo della memoria economica e sociale del territorio.

In questo quadro, il laboratorio ha assunto il pastificio come "bene paziente", ovvero come struttura capace di assorbire trasformazioni progressive nel tempo, evitando approcci deterministici o soluzioni immediate non sostenibili. Tale prospettiva implica uno spostamento metodologico: dalla semplice elaborazione di scenari visionari all'attivazione di processi fondati su una concreta fattibilità tecnico-economica, supportata da un'attenta lettura del contesto e delle risorse disponibili endogene e esogene.

L'analisi ha evidenziato come il progetto di rigenerazione debba necessariamente radicarsi nel sistema delle risorse locali e dell'identità della Marmilla in cui è collocata con un respiro e una proiezione regionale, nazionale e internazionale.

In particolare, la filiera agroalimentare – con riferimento alla produzione di grano e mandorla – e il patrimonio archeologico dell'area, con la forte connotazione nuragica del territorio di Siddi, costituiscono elementi strategici per la costruzione di una nuova identità funzionale del complesso. In questa direzione, emerge la possibilità di configurare il pastificio come uno spazio culturale integrato in un dispositivo ibrido, capace di incrociare produzione, formazione, ricerca e attività culturali.

Il confronto con gli esperti ha inoltre messo in luce alcune condizioni imprescindibili per il successo dell'intervento. In primo luogo, la necessità di garantire un equilibrio tra sostenibilità economica, sociale e culturale, evitando modelli di sviluppo episodici o dipendenti da finanziamenti straordinari. In secondo luogo, l'importanza di attivare economie di scala attraverso la condivisione di spazi e servizi, favorendo al contempo processi di autoimprenditorialità locale. Infine, è emersa la centralità di una governance integrata, in grado di coordinare investimenti, gestione e funzioni all'interno di una visione unitaria e di lungo periodo.

In questa prospettiva, il progetto supera la logica dei lotti funzionali isolati per configurarsi come un sistema complesso e progressivo, aperto al contributo di attori esterni – quali università e istituzioni di ricerca – ma al contempo radicato nelle esigenze e nelle capacità del contesto locale. L'ipotesi di attivazione di programmi di formazione internazionale, come Summer School in ambito archeologico, si inserisce in questa strategia come possibile innesco, purché integrata in un modello gestionale continuativo e non occasionale.

Il lavoro sviluppato nel laboratorio non si propone dunque come soluzione definitiva, ma come piattaforma di indirizzo strategico, capace di orientare future fasi progettuali. In tal senso, il Pastificio Puddu viene interpretato non solo come spazio da recuperare, ma come infrastruttura territoriale in grado di generare nuove forme di valore, mettendo in relazione memoria, produzione e innovazione, luoghi di fermenti locali e ibridi.

LABORATORIO PASTIFICIO PUDDU – P-P LAB

Il percorso per milestones

Memoria → Analisi → Attivazione → Strategia → Modello → Visione

Siddi 11 aprile 2026

Il laboratorio si struttura come un percorso progressivo, articolato in una sequenza di milestones che accompagnano la trasformazione del Pastificio Puddu da spazio dismesso a possibile infrastruttura territoriale attiva.

— INQUADRAMENTO E ATTIVAZIONE DEL PROCESSO

Il lavoro prende avvio dalla definizione degli obiettivi del laboratorio e dal ruolo della visita con esperti come dispositivo di attivazione critica. Il contesto di Siddi, piccolo centro della Marmilla con circa 750 abitanti, introduce fin da subito il tema della scala e della fragilità territoriale come condizioni progettuali.

— COSTRUZIONE DELLA MEMORIA - PPLAB PAST -

La seconda fase ricostruisce la storia del Pastificio Puddu, dalla fondazione nel 1950 alla crescita industriale e all'espansione internazionale, fino alla crisi del settore e alla chiusura nel 1995.

Il pastificio emerge come elemento identitario della filiera agroalimentare locale, capace di rappresentare una memoria produttiva ancora attiva nel territorio.

— LETTURA DELLO STATO ATTUALE - PPLAB PRESENT -

L'attenzione si sposta sull'evoluzione recente del sito: la ristrutturazione parziale del 2008 e le funzioni oggi presenti (sala conferenze, spazi artigianali, produzione energetica).

Questa fase evidenzia una condizione intermedia: un luogo già parzialmente riattivato ma ancora privo di una visione unitaria.

— MAPPATURA DELLE RISORSE TERRITORIALI

Il progetto si radica nel sistema locale, individuando:

- la filiera del grano e della mandorla
- il patrimonio archeologico nuragico e la candidatura UNESCO per la Tomba dei Giganti
- le opportunità legate a programmi formativi internazionali (*Summer School*)

Questa fase mette in relazione identità locale e potenziale attrattività esterna.

— COSTRUZIONE DELLA VISIONE - PPLAB FUTURE -

Il progetto evolve verso una dimensione strategica:

- salto di scala funzionale
- passaggio dalla visione alla fattibilità tecnico-economica
- necessità di analisi energetica, dimensionale e dei bisogni reali

Qui il progetto inizia a strutturarsi come sistema.

Il Pastificio Puddu viene interpretato come:

- infrastruttura culturale e produttiva
- dispositivo di connessione tra locale e globale

Il focus si sposta sulla durabilità: economica, sociale e culturale.

Il confronto con gli esperti introduce una svolta nel processo:

- il pastificio viene definito come “bene paziente”
- emerge la necessità di sostenibilità economica, sociale e culturale
- si chiariscono i tre assi operativi: gestione, investimenti, funzioni

Questa milestone segna il passaggio dalla lettura alla costruzione strategica.

— SCENARI INNESCO E PRIME IPOTESI

Vengono delineate alcune azioni attivabili:

- spostamento del deposito archeologico
- attivazione interna della *Summer School* internazionali

con una prima quantificazione economica (~3 milioni € investimento / ~300.000 € gestione annua).

Queste ipotesi funzionano come inneschi progettuali, ma non ancora come modello stabile.

Si consolidano alcune regole fondamentali:

- il pastificio come bene paziente
- economie di scala attraverso spazi condivisi
- attivazione di autoimprenditorialità
- costruzione di una coerenza interna con funzione territoriale

Si definisce il codice genetico del progetto.

Il progetto supera la logica per lotti isolati e si orienta verso:

- integrazione tra gestione, investimenti e funzioni
- relazioni continuative con università
- sviluppo di sistemi di ospitalità e residenzialità

La governance diventa elemento centrale per la durabilità del progetto.

— COSTRUZIONE DEL MIX FUNZIONALE

Il pastificio viene reinterpretato come spazio ibrido:

- produzione agroalimentare
- cultura e formazione
- archeologia
- produzioni rinnovabili a supporto dei costi di gestione
- laboratori multifunzioni per la cittadinanza locale e temporanea di studenti e esperti (laboratori di trasformazione, mulino, forno di comunità, cucine industriali, falegnameria, Fablab)
- eventi e spazi sociali

L'obiettivo è la costruzione di un centro di eccellenza territoriale che non dimentichi la memoria produttiva e legata al grano da cui nasce.

— VERIFICA E CONFRONTO

Il progetto si apre al confronto con casi studio analoghi:

- analisi di esperienze simili
- individuazione di errori da evitare
- adattamento di modelli replicabili