



# L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

*Massimiliano Venusti Antonio Cossu*



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato Bell'Agrochilata e all'Forma Agropastorale



# **L'arte casearia in Anglona** *tra storia ed attualità*

**Massimiliano Venusti**

Servizio Territoriale del Sassarese - Area specialistica della trasformazione lattiero casearia

**Antonio Cossu**

Servizio Territoriale del Sassarese - Unità Organizzativa - Centro Zonale di Castelsardo

ERSAT U.O. Centro Zonale di Castelsardo

Questa pubblicazione è consultabile sul sito dell'ERSAT  
all'indirizzo: [www.ersat.it](http://www.ersat.it)

*Testi:* Massimiliano Venusti, Antonio Cossu  
*Foto, grafica e impaginazione:* Antonio Cossu

ERSAT  
Finito di stampare nel mese di Agosto 2006  
Stampato su carta ecologica *Free Life*

Stampacolor Industria Grafica - Muros (SS)  
[www.stampacolor.it](http://www.stampacolor.it)

*Stampato in Sardegna - Italia*

## Indice

- 4 *Premessa di Benedetto Meloni*
- 6 *Prefazione degli autori*
- 7 *Dal formaggio di Torres, al dazio sul cacio per le torri aragonesi*
- 10 *L'epoca sabauda: tra esportazione e contrabbando*
- 13 *Pinnetas e conferenze ambulanti di caseificio di fine Ottocento*
- 15 *Il XX secolo: dagli imprenditori continentali allo sviluppo delle cooperative*
- 31 *Conclusioni*
- 32 *Ringraziamenti*
- 48 *Bibliografia*

## PREMESSA

Diversità e specificità, su queste due caratteristiche la Sardegna deve puntare per rimettere in moto lo sviluppo e raggiungere livelli sempre più alti di competitività, crescita economica e, conseguentemente, sociale. I temi ritornano ricorrenti, ed è su quelli che non ci si deve stancare di battere, anche perché questi sono programmi e progetti che hanno tempi molto lunghi ed i cui risultati certamente non sono immediati. Proviamo a declinare in modo operativo questi concetti. Innanzitutto, si deve considerare la centralità della biodiversità casearia regionale contro l'omologazione della produzione. Questo implica lo sdoganamento definitivo del latte crudo come elemento indispensabile della qualità organolettica delle produzioni di qualità. In secondo luogo, è necessario riconoscere un ruolo portante al radicamento territoriale delle produzioni ed alle modalità di valorizzazione delle stesse. Sostanzialmente un formaggio è frutto di un lungo processo di adattamento tra uomini e territori, tra uomini, territorio e razze animali. Queste, così come le cultivars ed i vitigni, non sono interscambiabili. Quella razza, quel vitigno piuttosto che un altro, sono andati radicandosi in un determinato territorio come frutto di una lunga esperienza di adattamento a quella zona. E' la sperimentazione, a volte secolare, degli agricoltori e allevatori, che ha permesso di selezionare quel determinato vitigno o quella pecora da latte in quella regione, allo stesso modo sono andate diversificandosi le tecniche di caseificazione. Nel panorama caseario la pastoralità, la rivalutazione delle transumanze e dell'alpeggio, la riscoperta delle piccole produzioni, l'importanza del pascolo, come modo di utilizzare territori e risorse vegetali di grande qualità, altrimenti non sfruttate, rappresentano fenomeni in espansione a livello internazionale. Elementi quali pastoralità, pascolo, specificità di razza, lavorazione a latte crudo, caratterizzano in maniera forte la Sardegna. La nostra Isola possiede il 40% dell'intero patrimonio ovicaprino nazionale, allevando circa 3 milioni di pecore e 200 mila capre, e, conseguentemente, detiene il sistema pastorale più importante in Italia. Sistema diventato fenomeno di rilievo e non soltanto sotto l'aspetto quantitativo. Il pastoralismo è stata una cultura, una forma di utilizzo delle risorse, un modo di rapportarsi tra uomo e territorio. Non una cultura residuale ma, fino ad oggi, in espansione. Il pastore è sceso dalle montagne verso le colline e le pianure della Sardegna. Ha anche realizzato quella che potremo definire una "transumanza lunga" perché ha varcato il mar Tirreno, segnando significativamente l'allevamento ovicaprino nel Lazio, in Toscana e in parte dell'Emilia. I pastori sardi hanno colonizzato quindi non solo le terre marginali della Sardegna, ma anche quelle abbandonate dagli agricoltori e soprattutto dai

mezzadri. La diffusione del pascolo è altro elemento caratterizzante l'allevamento del bestiame nell'Isola. Nel secondo dopoguerra il progressivo appoderamento delle aziende pastorali e l'abbandono relativo delle transumanze, soprattutto di quelle lunghe dalle montagne ai campidani, hanno portato ad una relativa stanzialità delle greggi che tuttavia, ancora oggi, in Sardegna pascolano essenze naturali e spontanee durante tutto l'anno. Altro aspetto importante del comparto è la diffusione delle piccole produzioni, se si pensa che solo in provincia di Nuoro ci sono oltre settanta mini caseifici aziendali con lavorazione diretta del latte. Il Fiore Sardo, formaggio simbolo della produzione pastorale al quale l'Unione Europea ha riconosciuto la Denominazione d'Origine Protetta e l'Associazione Slow Food la tutela riservata ai Presidi, è prodotto in tutta la Sardegna, e particolarmente nelle zone interne, con latte crudo intero delle pecore di razza sarda allevate in pascoli naturali. Oltre a questa tipologia casearia la trasformazione dei lattini in Sardegna ha dato origine a diverse produzioni tradizionali, tra le quali meritano menzione le paste filate che ritroviamo nel territorio in studio. Il processo di valorizzazione delle produzioni casearie isolate necessariamente deve tener conto del sistema pastorale, dello sfruttamento delle essenze foraggere con il pascolamento e delle piccole produzioni di qualità. Queste sono anche le caratteristiche che decretano il successo della Sardegna in importanti manifestazioni, come sta accadendo in quest'ultimo periodo. E su questo verte il forte impegno dell'Ersat. Per salvaguardare un comparto agroalimentare così antico e importante economicamente, l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale della Sardegna insieme all'Ersat, l'Ente regionale di sviluppo e assistenza tecnica in agricoltura, hanno pensato ad alcuni progetti che puntano proprio alla scoperta, tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari tradizionali. Verranno attivati dei programmi finalizzati al miglioramento qualitativo dei formaggi a marchio DOP: Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo. In particolare si tratta di intensificare l'assistenza tecnica alle aziende in tutte le fasi di produzione, dall'alimentazione delle pecore, fino alla produzione del formaggio anche attraverso la formazione degli operatori. Una parte delle iniziative intraprese per lo sviluppo di questo settore dell'agricoltura, le ritroviamo tra le pagine di questo libro di Massimiliano Venusti e Antonio Cossu, attraverso il quale viene raccontata la tradizione casearia dell'Anglona, territorio della Sardegna settentrionale, attraverso la raccolta delle testimonianze storiche riportate in carte e archivi, oltre che nelle usanze custodite nella preziosa memoria degli anziani.

Benedetto Meloni  
*Commissario straordinario dell'Ersat*

## PREFAZIONE

Indagare i molteplici aspetti della storia e tradizione casearia in Anglona è stato estremamente affascinante anche se non certo facile. Siamo andati a ritroso nel tempo alla ricerca di frammenti di notizie negli archivi e nelle descrizioni dei grandi viaggiatori dell' Ottocento, mentre la preziosa testimonianza verbale degli ultimi casari, protagonisti del movimento cooperativistico che mosse i primi passi a metà degli anni '40 per manifestarsi pienamente con la ripresa economica del dopoguerra, ha consentito l'approfondimento degli avvenimenti più recenti.

Le vicende di questo territorio hanno rispecchiato in larga misura la storia casearia dell'intera Isola: le esportazioni in epoca giudicale, aragonese e sabauda, le conferenze ambulanti di caseificio, i primi imprenditori continentali, la produzione di formaggio Pecorino Romano, i formaggi greci, i gruppi pastori e la nascita dell'imprenditoria locale.

Ci auguriamo che il nostro progetto, inizialmente volto alla realizzazione di materiale promozionale sul quale riportare notizie ed immagini dei caseifici del territorio, possa inserirsi nel solco delle ricerche della storia dell'agricoltura isolana e possa contribuire a soddisfare da una parte l'interesse del consumatore su ciò che arriva alla sua tavola e dall'altra a divulgare presso le giovani generazioni le vicende rurali di una collettività.

Gli autori

## DAL FORMAGGIO DI TORRES, AL DAZIO SUL CACIO PER LE TORRI ARAGONESI.

La Sardegna intorno all'anno Mille vide la nascita di quattro entità politiche: i Giudicati, o Regni, di Torres o Logudoro, Gallura, Arborea e Calari o Cagliari. L'Anglona<sup>(1)</sup>, compresa nella Diocesi di Ampurias, rappresentava uno dei distretti o *curatorias*, in cui si articolava il Regno di Torres. Il territorio si affacciava a settentrione sul mare, confinava ad oriente con il Regno di Gallura, dal quale era separato dal fiume Coghinas, e la curatoria di Ogianu, ad occidente con i distretti di Romangia, con limite il fiume Pedras de Fogu, e Figulinas, mentre a meridione con Ardar e Bisarcio (Fig.1).

Tra Duecento e Trecento la potente famiglia genovese dei Doria signoreggiò in Anglona ed edificò Castel Genovese<sup>(2)</sup>, Casteldoria ed il Castello di Chiaramonti adagiato sul colle di San Matteo. La loro esperienza si concluse allorquando Nicolò Doria perse nel 1448 Castel Genovese, ultima roccaforte rimastagli, per mano dei Catalano-Aragonesi.

La cittadina, in seguito ribattezzata Castel Aragonese, divenne una delle sette città regie dell'Isola, al pari di Cagliari, Oristano, Iglesias, Bosa, Sassari e Alghero.

L'attività agricola anglonese era prevalentemente orientata verso la cerealicoltura come testimoniato dalla presenza di diversi mulini (*Molendinu de Cericha, Molendinu de Laterana, Molendinu de Sabonatorgia, Mulendinu de ventu* presso Castelsardo, *Molinu in Santu Pedru de Fiumen* in territorio di Bulzi e *Molinu sutta a Santu Nigola de Jspeluncas* in territorio di Sedini) e dal pagamento di terreni, anche viticoli, in *carritas* di grano. Oltre ai cereali avevano una certa importanza la vite, i frutteti, i seminativi ed i canneti. L'attività zootecnica, praticata nei prati comunitari (*padru*), uno o più per ogni villaggio, e nei recinti (*bulvari, sa mandra, mandra porchina, suiles*), prevedeva l'allevamento di vacche, pecore e capre (... *baccas, berbeces, capras...*) come risulta dalle citazioni nei documenti di donazione ai



Fig. 1 - Territorio dell'Anglona nel Regno di Torres

\* *Castel Genovese* e *Castel Aragonese* erano gli antichi nomi di Castelsardo rispettivamente dalla sua fondazione al 1520 e dal 1520 al 1769.

monaci cassinesi<sup>(2)</sup>. Nel Duecento dalla Sardegna partivano alla volta di Genova e Corsica grano, orzo, sale, lana, pellame, castroni, olio e *formaggio turritano o di Torres o sardesco* le cui produzioni avvenivano in particolare nel Giudicato del Logudoro; mentre venivano importati prodotti tessili ed artigianali, stoviglie ed utensili, vino, olio, sapone, spezie e zucchero. In Anglona le piazze coinvolte in tali scambi commerciali furono Castel Genovese, con il suo porto di *Frexanu*, ed *Ampulia*, da localizzare presso San Pietro a mare in agro di Valledoria<sup>(3)</sup>.

Nella cittadina ligure, la cui centralità commerciale per le produzioni isolate emerge da documenti notarili genovesi (1265 -1281), venivano vendute diverse partite di formaggi indiscutibilmente di produzione sarda: *formaggio di Torres*, *formaggio di Cagliari*, *formaggio bianco di Arborea*, *formaggio di Gallura*.

In particolare riportiamo testualmente:

Anno 1268. 16 giugno: *i fratelli Gervasio e Bonaggiunta de Bonanato di Lucca, presenti sulla piazza di Genova, dichiarano di avere acquistato in Genova i seguenti quantitativi di formaggio: dal sardo Guantino Folla, 37 ligati\* di formaggio di Torres, per un peso totale di 14 cantari e 9 rotoli\*\* (671,38 chilogrammi); da Gonar Yscam, 55 ligati di formaggio di Torres, per un peso totale di 22 cantari e 86 rotoli (1089,26 chilogrammi)...da Cepar Sardo, 7 ligati di formaggio di Torres, per un peso totale di 2 cantari e 78 rotoli (132,46 chilogrammi)...*

Anno 1269. 18 maggio: *Iacopino de Paxigianno, che abita in civitate Sagone, dichiara di avere avuto in accomendatione da Marineto de Compagnono, alla metà del profitto, per un mese, un certo quantitativo di formaggio di Cagliari, per un valore di lire 33 di genovini...*

Fatto singolare era che la tariffa daziaria per il formaggio di Torres (3 soldi per cantaro) fosse superiore a quella del *formaggio paramensis* o di Parma (3 soldi per cantaro); ci piace orgogliosamente pensare che il nostro prodotto fosse pertanto di qualità superiore al formaggio parmense<sup>(4) (5)</sup>.

Citazioni su formaggio e lana in Anglona le ritroviamo nelle leggi doganali e marittime del porto di Castel Genovese ordinate da Nicolò Doria nel secolo XV (1435)<sup>(6)</sup>. Il documento è di una certa rilevanza in quanto non si limitava alle disposizioni riguardanti l'attività portuale ma normava il commercio della città nel suo complesso. Infatti il maggiore del porto (*Su Magore de porto*) doveva raccogliere le gabelle delle mercanzie importate ed esportate e di quelle smerciate dentro la città, all'ingrosso ed al minuto. In particolare le ordinazioni prevedevano che il formaggio (*caxu*)

---

\* Un *ligato* o *ligaccio* corrispondeva presumibilmente, ad una partita di 18 chilogrammi ca..

\*\* *Cantari e rotoli*. Unità di misura di peso. 100 rotoli = 1 cantaro = 47,7 chilogrammi ca.

introdotta in città da cittadini o forestieri, e prodotto nei villaggi dell'Anglona, negli altri che erano sotto il dominio dei Doria e nel resto dell'Isola, dovesse essere portato alla *loggia* per pesarlo ed apprezzarlo e di conseguenza stabilire la gabella da versare. Il diritto che si doveva pagare per il formaggio che si introduceva in Castel Genovese era pari ad una forma o *pischedda* per ogni cantaro (40 chilogrammi) dello stesso prodotto e di due forme per ogni cantaro ed un quarto (50 chilogrammi). Al provvedimento erano esentate le mercanzie (*caxu, lana, coramen, seu, o ateras mercantias*) prodotte dai contadini o cittadini dimoranti nella città; ciò al fine di incoraggiare i produttori al consumo delle proprie derrate. Inoltre tanto ai cittadini che ai forestieri era proibito "estrarre" dalla città, e dalle terre di giurisdizione dei Doria, nessuna merce, tra cui il formaggio denominato *casso*, se non fosse stata pesata e valutata.

Nel periodo Catalano-Aragonese, che si concluse agli albori del XVIII secolo, la cerealicoltura garantiva una disponibilità di grano superiore ad un rasiere\* per abitante; mentre il formaggio ed altre derrate consentivano in un certo senso la difesa delle coste della Sardegna affidata alla Reale Amministrazione delle Torri che, istituita nel 1581 da Filippo II Re di Spagna, ebbe il compito di organizzare e gestire per l'intera Isola un sistema difensivo contro le invasioni barbariche<sup>(7)</sup>. Questa pertanto, progettò e realizzò nuove torri, provvedette alla manutenzione delle esistenti, tra cui la torre cilindrica di segnalazione di Frigiano (1577), dotò il sistema di armi, munizioni e personale di guardia e riscosse le tasse necessarie per la gestione. A tale riguardo tra i prodotti esportati, erano soggetti al pagamento del dazio, nella misura di un reale per ogni quintale, il formaggio, la lana ed i cuoi che venivano imbarcati dai porti di Castel Aragonese, Longon Sardo (l'attuale Santa Teresa di Gallura) e Terranova (l'attuale Olbia).

Nell'Isola, che nel '600 contava circa 200.000 abitanti, il patrimonio zootecnico era in buona parte in possesso di nobiltà e clero e si attestava intorno al milione di capi, per metà ovis. A testimonianza di ciò, i dati dei censimenti del 1658 e del 1662 relativi a Sedini, villaggio dell'Anglona interna, riportano una disponibilità di oltre 4000 capi ovicaprini (*Tab. 1*) di proprietà di alcuni aristocratici, per lo più forestieri, tra i quali ricordiamo don Nicola Valentino di Tempio, don Giuseppe Navarro di Sassari e la famiglia De Sossa)<sup>(8)</sup>.

---

\* *Rasiere*: unità di misura dei cereali. 1 rasiere = 176,75 litri.

<b>Specie</b>	<b>Anno 1658</b>	<b>Anno 1662</b>
Ovini	2.650	4.040
Caprini	400	900
Suini	143	196
Bovini	650	1.040
Equini	354	283

Tab. 1 - Sedini. Consistenza zootecnica

### **L'EPOCA SABAUDA: TRA ESPORTAZIONE E CONTRABBANDO.**

L'assegnazione, in seguito ai trattati di Utrecht (1713) e di Londra (1718), del Regno di Sardegna alla dinastia sabauda vide l'Isola in piena decadenza. Il vicerè Barone di Saint Remy la descrisse estremamente povera con reddito annuale pari a 400.000 lire, notevolmente inferiore a quello della Sicilia (ca. 1/8), sottopopolata, indolente e dal clima malsano, con dissidi tra pastori e contadini per lo sfruttamento dei terreni comunitari, con una società agro-pastorale strutturata in feudi e comunità di villaggio. La coltivazione dei cereali, attività agricola prevalente, condizionava l'economia, la vita civile ed amministrativa; l'esportazione riguardava grano, formaggi e sale. Nonostante le condizioni di arretratezza, i Savoia nutrivano particolare attenzione per il potenziale gettito fiscale che il commercio di pelli e formaggi della Sardegna rappresentava per le casse reali<sup>(9)</sup>. Infatti l'esportazione annuale di circa 12.000 quintali di formaggi, del tipo in salamoia verso Napoli, Livorno e Marsiglia; del tipo delicato alla volta di Genova e Nizza e l'affumicato verso la Corsica e la Riviera Ligure, rendeva alle casse del regno di Vittorio Amedeo III (1773-1796), ben 132.000 lire (11 lire al quintale).

I Savoia intrapresero comunque nell'Isola alcune attività per migliorare le condizioni di vita nelle campagne. In particolare, l'Anglona fu interessata nella seconda metà del '700 da un progetto di ripopolamento dei feudi sardi legati alla contea spagnola d'Oliva, comprendenti il principato d'Anglona, il ducato di Monteacuto, il marchesato del Marghine, la baronia di Osilo ed i territori di Coghinas e di Silva de intro<sup>(10)</sup>. L'elaborato curato dal Ministro per gli Affari di Sardegna Gianbattista Lorenzo Bogino, dall'ambasciatore del Regno di Sardegna in Spagna Baille, dal

censore generale Giuseppe Cossu e con il pieno sostegno dell'arcivescovo di Sassari Giulio Cesare Vancini dei conti di Torriella descrisse piuttosto dettagliatamente la società di quel tempo. In particolare una relazione del 1769 di Vincenzo Mameli de Olmedilla presentò il territorio come turbolento e dominato da bande di malviventi attestate nel famoso Sasso di Chiaramonti, rifugio storico ed inaccessibile dei banditi del Capo di Sassari e base di partenza per gli espatri clandestini in Corsica di ricercati e fuorilegge galluresi, prevalentemente di Aggius.

Nel progetto di colonizzazione erano previste iniziative mirate a favorire lo sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento nell'area del Coghinas. Fra queste l'innesto su vasta scala di olivastri, la gelsicoltura, la bachicoltura, l'impianto di prati artificiali, la costruzione di stalle e fienili, il miglioramento dell'allevamento ovino, mediante incroci con pecore di Barberia e di Malta, con l'intento di portare effetti positivi sulla produzione della carne, del latte e sulla qualità del formaggio poichè come riportava il Mameli "*il Sardo di queste contrade fa del buonissimo butirro, ma non già del buon formaggio*". Nonostante l'accuratezza del progetto, questo si rivelò un insuccesso a causa della decisa opposizione del mondo pastorale. Ulteriori notizie sulla qualità non eccellente dei formaggi, probabilmente dovuta a scarse condizioni igieniche e tecniche di lavorazione arcaiche e non appropriate, le ritroviamo negli scritti dell' Angius e del Casalis<sup>(11)</sup>, i quali hanno inoltre evidenziato l'esistenza di un commercio di prodotti caseari verso Sassari e Castelsardo. A tal proposito riportiamo testualmente:

*SEDINI. I formaggi sebbene manipolati non molto bene hanno riputazione di buoni, e si mettono in commercio per l'estero.*

*MARTIS. Il formaggio è di buona qualità, e col butirro e gli altri prodotti pastorali, vendesi ai negozianti di Sassari e Castelsardo.*

*NULVI. Solo il frutto delle pecore è considerevole, sebbene tanta parte se ne tolga da' pastori, che hanno ne' latticini più che mezzo il nutrimento. I formaggi sono di mediocre bontà tranne quelli che fassi per prima qualità.... Vendesi pure a' sassaresi pelli, cuoja, ricotta e formaggio.*

*CHIARAMONTI. I formaggi sono ben riputati, e venduti annualmente a Castelsardo e a Sassari nella quantità di circa 325 cantare. Potrebbe lucrare il doppio se la metà del latte non si consumasse al nutrimento delle famiglie pastorali.*

*PERFUGAS. I formaggi sebbene mal manipolati sono per l'ottima qualità dei pascoli di certa qual bontà, e vendonsi con notevole lucro a' negozianti di Castelsardo ed a' viandanti di Sassari.*

Dal porto di Castelsardo nell'ultimo ventennio del XVIII secolo partivano verso il continente discrete quantità di formaggio<sup>(12)</sup>. Varie personalità, probabilmente commercianti (Luigi Ballero, Giuseppe Musio, Salvatore Bonfigli, Giovanni Solaro, Francesco Marrazzu, Antonio Podestà, Vincenzo Federici, Mariano Giudice, Giovanni Federici, Gio. Batta Federici), imbarcavano tali mercanzie su diverse tipologie di navigli (bastimenti, battelli, gondole, sciabecchi) con destinazione Genova, Caprara ed alcuni approdi francesi. In ordine di tariffa per cantara, questi venivano indicati come: *formaggio fino (10 soldi)*, *formaggio (10 soldi)*, *formaggio, formaggio intiero, formaggio rottame (5 - 6 soldi; 1/2 tariffa rispetto a formaggio fino e formaggio)*, *formaggio rotame*.

Ulteriori e successive annotazioni (1820-1840) sul commercio caseario si trovano nei registri della "Direzione delle Regie Gabelle nel Regno di Sardegna - Principaltà di Porto Torres - Dogana di Castelsardo - Libro di Bolle di Pagamento di Sortita"<sup>(13)</sup>. Le spedizioni di formaggio, dichiarate da operatori forestieri e locali (Simone Zigliara, Antonio Bitti, Franco Fiori, Pietro Chiesa, Pardiera, Girolamo Varsi, Antonio Merisano, Bartolomeo Ruisano, Angelo Gabriele Varsi, Nicolò Bonifacio, Ambrogio Oggiano, Zonta, Stefano Dominici, Fausto Olivieri, Girolamo Nurfi), partivano alla volta della Corsica (Bonifacio, Bastia), Livorno, Genova, Caprara, Chiavari e Nizza.

Alle partite venivano applicate tariffe diverse in funzione della qualità del prodotto: formaggio fino (tariffato 8,00 Lire Nuove - L.N. - per quintale) e formaggio (tariffato 4,80 L.N. per quintale; oppure 1,00 L.N. per quintale).

Le disposizioni legislative e burocratiche, particolarmente gravose in termini di tempo e denaro, relative alle licenze d'esportazione dai porti autorizzati del Nord Sardegna (Torres, Castelsardo, Longon Sardo, Terranova e Posada), favorirono il commercio clandestino di grano, bestiame e formaggi tra la Sardegna Settentrionale e la Corsica meridionale. Gran parte dei prodotti di Anglona, Logudoro e Gallura sbarcavano illegalmente in Corsica, ed in particolare a Bonifacio. Infatti per i marinai bonifacini era più conveniente tale approvvigionamento piuttosto che raggiungere i disagiati mercati di Ajaccio e Bastia<sup>(14)</sup>.

## PINNETAS E CONFERENZE AMBULANTI DI CASEIFICIO DI FINE OTTOCENTO.

Al termine del XIX secolo la produzione casearia isolana derivava da una attività di tipo familiare esercitata in piccole capanne circolari, *sas pinnetas*, prive di aria e di luce, costituite da un muro basso di pietra ed un tetto conico di frasche (Fig. 2). Venivano impiegate caldaie in rame o in ferro battuto non stagnato, mestoli e forme di legno o sughero; la filtrazione del latte era scadente, così come la qualità del caglio, gli accorgimenti tecnologici e l'igiene. Il formaggio presentava pertanto notevole variabilità, mentre le esigenze del mercato richiedevano un prodotto di qualità e pezzatura costante. Il pastore sardo vendeva il formaggio ai commercianti per un prezzo oscillante tra 35 e 50 lire al quintale.



Fig. 2 - Pinnetas in agro di Castelsardo

Il burro sardo, per quanto pregevole, era prodotto in minima quantità e venduto solo nell'Isola ad un prezzo medio di 25 lire il quintale, mentre era quasi sconosciuto nel continente. Nel 1892 la Sardegna occupava a livello nazionale il nono posto\* per la produzione di formaggi e ricotta, il decimo per la produzione di burro ed il sesto per i latticini<sup>(15)(16)</sup>.

Negli anni 1898, 1899, 1900 la R. Scuola Agraria di Sassari\*\*, diretta dal Dr. N. Pellegrini, tenne in provincia di Sassari un corso e numerose conferenze ambulanti di caseificio al fine di migliorare la qualità dei prodotti<sup>(17)</sup>. Gli incontri, come illustrato dettagliatamente nella relazione del vice direttore Dr. N. Bochicchio, si svolsero nei mesi di marzo e aprile del 1899 a Castelsardo, Alghero, Sedini, Perfugas, Ozieri, Benetutti e Bolotana; e nella primavera del 1900 a Osilo, Codrongianos, Ploaghe, Ossi, Usini, Orani, Mores, Pozzomaggiore, Oschiri, Terranova Pausania, Siniscola, Orosei, Gavoi, Mamoiada, S. Teresa di Gallura, Tempio. Questi prevedevano dimostrazioni ed esercitazioni pratiche relative all'igiene durante la mungitura e la produzione, alla preparazione di diverse tipologie di prodotto, a salatura e conservazione dei caci al fine di divulgare le ... *nozioni fondamentali dell'arte casearia moderna ... e migliorare la produzione casearia locale in modo che ... la Sardegna potrà acquistiar fama di produttrice di ottimi*

\*Produzione lattiero casearia in Sardegna nel 1892: formaggio 4 milioni kg; ricotta 263 mila kg; burro 27 mila kg; latticini 145 mila kg.

\*\*A Nulvi nel 1884 fu fondata la prima R. Scuola pratica d'agricoltura (1884 - 1891).

*formaggi, con grande beneficio dell'economia privata e pubblica.*

I Comuni interessati avevano il compito di reperire i locali, le caldaie, e coinvolgere la popolazione. Alla fine delle conferenze venivano distribuiti, ai più meritevoli, dei piccoli premi, quali un termometro, un cremometro, un lattodensimetro, un agnello di scelta razza.

In Anglona tali iniziative confermarono una certa abilità nella pratica casearia, ed in particolare, il ruolo femminile nella produzione di paste filate. A Castelsardo vennero tenuti sette incontri, partecipati da oltre 170 persone, tra cui ventuno esponenti del gentil sesso. Nella casa di proprietà di A. Corso ed in località Spirito Santo, ospiti di C. Corso, si produssero diverse tipologie di formaggi, burro e ricotta. Tra i primi ritroviamo: pecorino comune a pasta cruda, cacio romano da latte caprino, formaggi misti da latte vaccino ed ovino (cacio olandese, cacio cotto e caciocavallo) e formaggi vaccini (caciocavallo cilindrico e cacio olandese). La tecnologia prevedeva l'utilizzo del caglio liquido, del colorante (*annato*) qualora venisse impiegato latte non vaccino, e la cottura a fuoco diretto per raggiungere temperature superiori ai 40 °C e l'impiego di acqua calda per valori inferiori. L'autore indicò inoltre: *Castelsardo possiede poche vacche e poche capre, ma molte pecore. Si preparano i soliti formaggi, fra cui il cacio cavallo (sa buledda), specialmente dalle donne, le quali addimostrano molto interesse alle lezioni. Diversi apprendisti adottano già i metodi razionali.*

Successivamente fu il comune di Sedini ad ospitare undici conferenze che si tennero nella cascina di M. Seazzu in località Villanova Coghinas, e nella cascina di Lepori in località S. M. Coghinas. I convenuti furono un centinaio, tra cui sedici donne. La trasformazione casearia portò alla produzione di formaggi vaccini (cacio olandese, cacio cavallo e Cantal), formaggi ovini (pecorino comune a pasta cruda e pecorino crotonese semicotto), formaggi misti vaccini-ovini (cacio Griviera, Stracchino e cacio olandese) e ovviamente burro e ricotta. Anche in tali esperienze vennero utilizzati caglio liquido e colorante. Tra le annotazioni fu riportato: *Gli abitanti di Sedini sono sparsi nella campagna e si occupano per lo più di pastorizia e anche di agricoltura. Si allevano molte pecore e vacche e anche capre e si preparano i soliti latticini, fra cui il cacio cavallo (detto sa zuchitta e anche spiattato). Anche qui non mancarono le donne e le persone volenterose di applicare i sistemi razionali. Nella fertile vallata del Coghinas, vi sono numerosi stazzi, moltissimi pastori per lo più di Aggius e un numero grandissimo di pecore e di vacche, ma vi è molta ignoranza ed apatia.*

Il Sindaco di Perfugas il 18 marzo 1899, venuto a conoscenza delle lezioni tenute a Castelsardo e previste a Sedini, inoltrò formale richiesta alla

R. Scuola Agraria per lo svolgimento di conferenze anche in paese e perciò mise a disposizione il latte necessario ed il locale di proprietà di Giorgio Oggiano in Cascina Monterenu. Gli incontri si tennero il 30 marzo 1899 alla presenza di cinquanta partecipanti. Le lavorazioni riguardarono alcuni formaggi a pasta semicotta da latte vaccino (Griviera e Stracchino) e da latte bovino ed ovino (olandese e Cantal). Il Bochicchio annotò: *A Perfugas vi fu molto interessamento per queste lezioni di caseificio, specialmente da parte dei Sigg. Oggiano di Laerru e dei Sigg. Marras di Perfugas.*

## IL XX SECOLO: DAGLI IMPRENDITORI CONTINENTALI ALLO SVILUPPO DELLE COOPERATIVE.

Tra la fine dell'Ottocento ed i primi decenni del Novecento la concomitanza di alcuni avvenimenti determinò un sensibile cambiamento nel comparto zootecnico-caseario regionale<sup>(9)</sup>. In particolare ricordiamo la rottura nel 1888 del trattato Francia-Italia, stipulato nel 1863, che prevedeva l'esportazione dalla Sardegna (Macomer, Santu Lussurgiu, Bosa, Cuglieri, Tresnuraghes, Ghilarza) di bestiame da carne; il conseguente orientamento degli operatori verso l'allevamento della pecora (Tab. 2); la riduzione del prezzo del grano a causa delle importazioni del più conveniente frumento americano e la conversione a pascolo delle superfici coltivate a cereali; la nascita e sviluppo dell'industria casearia isolana.

I primi caseifici in Sardegna sorsero nell'ultimo decennio dell'Ottocento per iniziativa di imprenditori laziali, toscani e napoletani, che avviarono la produzione di Pecorino Romano nell'Isola sostanzialmente per tre ragioni. La prima fu l'emanazione di un'*Ordinanza del Municipio* di Roma (1884), che vietando ai *pizzicaioli* la salagione del formaggio in città favorì il sorgere, inizialmente nelle vicinanze di questa e successivamente nell'Isola, dei primi stabilimenti di trasformazione. La seconda può essere ricondotta alla riduzione della produzione del latte ovino nel continente, a causa della bonifica della maremma laziale che distolse terreni al

Specie	Anno 1881	Anno 1908	Anno 1918
Bovini	279.403	377.706	336.669
Ovini	844.851	1.876.741	2.018.612
Caprini	261.531	506.566	633.058

Tab. 2 - Bestiame allevato in Sardegna tra fine Ottocento e inizio Novecento

pascolo delle pecore per destinarli a coltivazioni più redditizie. Infine la terza fu l'accresciuta domanda di Pecorino Romano da parte degli emigrati meridionali negli Stati Uniti, il cui numero raggiunse livelli notevoli verso la fine del 1800 (113.807 - anno 1892). La lavorazione avveniva nei cosiddetti *caselli\**, locali costruiti alla meglio in luoghi facilmente raggiungibili dai pastori, ed il formaggio ottenuto veniva avviato in cantine capienti dei paesi o cittadine vicine<sup>(18)</sup>. La produzione era rappresentata dal Pecorino Romano, in maggiore misura, e da produzioni casearie destinate comunque a mercati non locali (formaggi greci). La trasformazione aveva una connotazione ambulante; nel senso che l'imprenditore riteneva certamente più conveniente e semplice spostare le attrezzature, rappresentate da una caldaia sorretta da un argano in legno e pochi altri utensili, laddove risultavano migliori le condizioni di prezzo e di quantità della materia prima. L'ambiente di lavorazione è ben descritto da S. Manconi in un articolo degli anni '20 su "L'agricoltura sarda" ... *è una scena non certo lieta quella che si presenta agli occhi del visitatore nei nostri comuni caseifici: fuoco all'aperto che diffonde fumo in tutti i locali ed uomini che faticano per resistere alle fumigazioni; ceneri, pezzi di carbonella ed altri prodotti della combustione che invadono i locali e che il più delle volte vanno a depositarsi nel latte o nella cagliata, sporcando la massa in maniera molte volte grave...*

Il mondo agropastorale in quegli anni vide ben remunerato il latte ovino, che passò dalle 6 lire ad ettolitro del 1897 alle 25 lire ad ettolitro del 1906. In seguito (1907) la costituzione della Società Romana per il Formaggio Pecorino, *cartello* di industriali finalizzato alla fissazione del prezzo del latte di pecora, alla gestione diretta di caseifici ed alla commercializzazione del formaggio, modificò l'assetto del comparto riducendo tra l'altro il prezzo del latte di pecora a 20 lire ad ettolitro. Il forte potere contrattuale e commerciale della Società Romana determinò uno stato di tensione nell'ambiente agro-pastorale e stimolò negli allevatori la ricerca di forme di associazionismo da contrapporre allo strapotere degli industriali. A Bortigali quindi per iniziativa del medico condotto Pietro Solinas, nacque nel 1907, la prima Latteria Sociale Cooperativa<sup>(18)</sup>. Ad essa se ne aggiunsero in seguito molte altre: Sida Maggiori (1910-1911), Bonorva (1916), Pozzomaggiore (1922), Santu Lussurgiu (1923), Nuoro (1938) ed altre ancora<sup>(9)</sup>. Un' intensa e breve (1924-1930) esperienza di cooperazione casearia, promossa da Paolo Pili uomo forte del fascismo cagliaritano, interessò diverse latterie sociali. Nel 1924 infatti si costituì ad Ozieri la

---

\*Uno dei primi caselli, proprietà del laziale Castelli, è stato realizzato a Villanova Monteleone (SS) nel 1897 (Brotzu).

Federazione delle Latterie Sociali e Cooperative della Sardegna (FED-LAC), con oltre 50 latterie sociali federate, tra le quali Seneghe, Abbasanta, Aidomaggiore, Berchidda, Bitti, Ghilarza, Ozieri, Pattada,

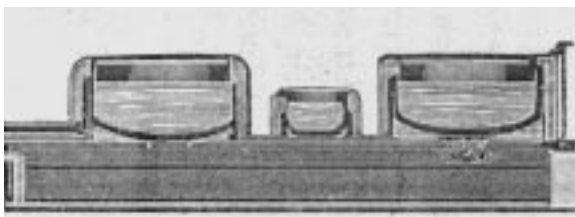


Fig. 3 - Caldaia svizzera (Da L. Morelli - Hoepli, 1950)

Pozzomaggiore, Macomer, Santu Lussurgiu, Nuoro, Isili. Di tale sodalizio ricordiamo la realizzazione di varie e importanti iniziative, tra le quali la creazione di una cremeria sociale a Macomer (1926), l'introdu-

zione della caldaia svizzera\* nella produzione del Pecorino Romano (Fig. 3), l'instaurazione di rapporti diretti con il mercato americano e la migliore remunerazione del latte rispetto all'offerta degli industriali. Negli anni a cavallo del primo conflitto mondiale il comparto caseario non attraversò un momento felice a causa del blocco delle esportazioni (1916-1922), dell'aumento della produzione di Pecorino Romano, della concorrenza di formaggi ovini esteri e formaggi vaccini prodotti con caglio d'agnello e per il contingentamento dei beni alimentari. Il Prefetto della Provincia di Sassari infatti, nell' Ottobre del 1916, stabiliva:

*Articolo 1 - Il prezzo del formaggio sardo di produzione e consumo locale, in tutta la Provincia, non potrà eccedere d'ora innanzi, fino a nuova determinazione, i seguenti limiti per merce resa al magazzino del produttore:*

- a) per il formaggio stagionato: lire 250 al quintale;
- b) per il formaggio di stagionatura non inferiore ai due mesi e non superiore ai sei mesi: lire 200 al quintale.

*Articolo 2 - Il limite massimo per la determinazione di minuta vendita da farsi dalle Giunte Municipali non potrà superare le lire 15 al quintale, oltre le spese di trasporto e di dazio...*

Negli anni '20 l'imprenditoria casearia isolana\*\* iniziò ad affacciarsi con maggiore insistenza e tenacia in un panorama produttivo certamente non facile. La concorrenza spietata dei formaggi lombardi tipo romano sui mercati americani veniva denunciata da "un industriale sardo" sulle pagine del quotidiano La Nuova Sardegna del 24 gennaio 1924; di ugual tenore la relazione del 19 febbraio 1927 dell'Assemblea degli industriali caseari di Sassari; in tale assise si discusse, inoltre, della scarsa qualità delle

---

\*La caldaia svizzera rappresentò una vera rivoluzione. Infatti favorì la nascita di una vera industria casearia fissa, consentì migliori condizioni di lavoro, riduzione dei costi e maggiore igiene della produzione.

\*\*L'azienda Pinna di Thiesi iniziò l'attività nel 1923.

produzioni isolate e perciò venne proposta la creazione di un Istituto sperimentale analogo a quello di Lodi<sup>(16)</sup>. Al termine del ventennio il prezzo del latte ovino era attestato

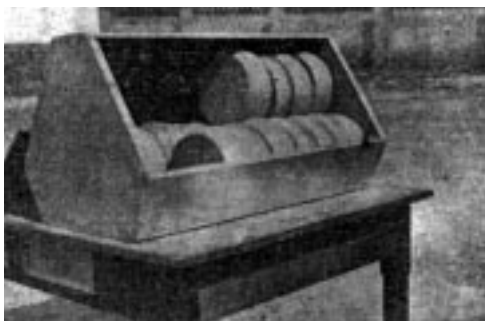


Fig. 4 - Imballaggio dei primi anni '20 di Fiore di Sardegna destinato all'esportazione

intorno alle 2 lire al litro ed il prezzo del Pecorino Romano, la cui esportazione nel 1928 aveva raggiunto i centomila quintali, intorno alle 1400 lire al quintale. Oltre al Pecorino Romano in Sardegna si producevano il Fiore di Sardegna (25 mila quintali nel 1928), il baccellone, il crotonese, la fresa, il provolone tipo Sorrento ed il feta\*.

Circa il Fiore di Sardegna, di qualità non eccelsa, fu al centro di un dibattito sulle pagine de "L'agricoltura sarda" di quegli anni circa il suo confezionamento per l'esportazione; interessante, anche per i giorni nostri, fu la soluzione prospettata che prevedeva l'utilizzo di cassette in abete ordinario, numerate ed etichettate contenenti adeguatamente stipate più forme (Fig. 4). Nel secondo dopoguerra la trasformazione del latte nell'Isola riprese fiato. La Regione Autonoma della Sardegna\*\* dedicò particolare attenzione alla cooperazione tanto che negli anni '50 si contavano ben 67 latterie sociali, mentre al contempo cresceva l'imprenditoria privata. Le due realtà convivono ancora oggi rappresentando indubbiamente un tassello fondamentale nella realtà economica isolana.

---

\*Baccellone: formaggio ovino a pasta cruda, attualmente compreso nell'Elenco dei prodotti tradizionali della Regione Toscana, prodotto nelle provincie di Lucca e Pisa. Crotonese: formaggio ovino a pasta semicotta, destinato principalmente ai mercati dell'Italia meridionale. Fresa: formaggio vaccino, la cui produzione, limitata al periodo autunnale, avviene nel Marghine, Planargia, Montiferru. Nel 1908 fu paragonato dal Fascetti allo stracchino. Provolone tipo Sorrento, formaggio vaccino a pasta filata, venne prodotto dalla Latteria Sociale di Bortigali (NU) per conto di Antonio Maresca fu Giuseppe da Piano di Sorrento (18).

Feta: cacio ovino introdotto nell'Isola da operatori di origine greca o albanese intorno al 1922 (9), era destinato all'esportazione in Grecia, Albania ed in America presso le comunità greche.

\*\* Legge Regionale n° 74 del 29 dicembre 1950 che prevedeva provvidenze a favore dello sviluppo dell'industria vinicola e casearia.

L'esposizione dei numerosi avvenimenti, che hanno interessato nel ventesimo secolo il comparto caseario in Anglona, necessita a nostro avviso di una descrizione distinta per periodo (1900-1930; 1930-1960; 1960-2000) e per comune.

## 1900 - 1930

La documentazione custodita negli archivi comunali mette in luce una realtà casearia caratterizzata, come nel resto dell'Isola, dalla presenza di ditte continentali e dai primi imprenditori locali, entrambi dediti principalmente alla produzione del Pecorino Romano.

La trasformazione, con modalità che si conservarono sino agli anni '40, avveniva in paese o nelle campagne circostanti.

I locali erano solitamente attrezzati con un argano in legno *su criccu*, una caldaia in rame stagnato della capacità di 4 - 5 ettolitri *sa labia* sospesa su un focolare scavato nel pavimento, e dei tavoli di sgrondo in legno o in alcuni casi in pietra (*Figg. 7 e 9*). Accanto alla produzione industriale si conservò, almeno sino alla prima metà del secolo, la trasformazione artigianale in *sa pinnetta*, destinata prevalentemente al consumo familiare. Il territorio, negli anni del primo dopoguerra, non venne interessato dall'esperienza promossa da Paolo Pili probabilmente a causa dell'assenza di realtà cooperative.

### CHIARAMONTI

Nel paese, che allora contava poco più di 2000 abitanti, intensa fu l'attività di trasformazione del latte di pecora e la vendita dei formaggi come testimoniato dai registri dello "Stato degli Utenti Pesi e Misure" custoditi nell'archivio comunale.

Operativo sin dai primi anni del secolo fu il caseificio della Ditta Berio, Castelli, Prosperi & C. di Roma, probabilmente tra le prime intraprese continentali giunte nel territorio per la produzione del Pecorino Romano, che nel 1907 venne rilevato dalla Società Romana per il Formaggio Pecorino. Altre strutture appartenevano a Luigi Manca (1917) e Federico Ruiu, rappresentante della Ditta Rocca di Cagliari, in località Su Sassu (1925). Segnaliamo inoltre (1927) i caseifici, in località Chirralza e Su Cannau, gestiti da Giovanni Luigi Lei e Antonio Luigi Budroni per conto dei fratelli Taras di Ozieri e la struttura in Via Nazionale di Antonio Maria Schintu di proprietà di Azzena. Numerosi erano i grossisti di formaggio,

tra i quali ricordiamo Lorenzo Soddu Casu, i fratelli Salvatorangelo e Pietro Schintu, Giovanni Gavino Carta, Salvatore Lezzeri, Antonio Luigi Budroni, Nicolò Serra, Giuseppe Baiardo, Pietro Pala, Antonio Luigi Cossu, quest'ultimo nel ruolo di commissionario.

#### NULVI

Nel trentennio considerato, diverse furono le aziende continentali che trasformarono in loco il latte ovino. Nel primo decennio compare la Ditta De Paoli, Luporini & Landucci, azienda toscana con sede a Lucca specializzata nella produzione di Pecorino Romano e Pecorino Toscano, la quale comunicò al Sindaco la cessazione dell'attività nel novembre del 1914.

Negli anni '20, in un locale di Nicolò Ara posto dietro il caseggiato scolastico in Via del Municipio, caseificavano i laziali Cesare e Vincenzo Vai. La ditta, con sede legale a Sassari, affidò i ruoli di *quagliatore* e di *aiuto* a Gioacchino Rossetti e Sante Magnifici, entrambi originari di Amatrice, cittadina in provincia di Rieti. Assunsero inoltre come *pressatrici* tre ragazze nulvesi: Antonina Brozzu, Giovanna Maria Medas e Girolama Frau (Fig. 5). Tale gestione del personale, assicurava all'imprenditoria continentale l'ottenimento di un prodotto di buona qualità ed evitava il trasferimento delle conoscenze tecnologiche alle maestranze locali. L'azienda trasformava, nel periodo compreso tra gennaio e giugno, circa seicento litri di latte al giorno producendo fino a dieci forme da 10 chilogrammi di Pecorino Romano. Il lavoro procedeva al mattino per otto ore e nel mese di aprile, stante la maggiore disponibilità di materia prima, continuava fino alle undici di sera.

In paese operò inoltre, dal 1923 al 1933, la Società Romana per il Formaggio Pecorino (Fig. 6) che, nello stabile di Via del Convento presso l'asilo infantile, produceva quotidianamente circa novanta chilogrammi di pecorino uso romano grazie all'attività di tre uomini ed una donna. Si segnala, infine, la presenza delle attività di Giovanni Buscarinu (1928) e dei Fratelli Colonna (1928).

#### PERFUGAS

I perfughesi, rinomati per l'allevamento del bestiame, nel 1903 possedevano 3210 pecore e capre, 668 vacche e giovenche, 284 bovini e tori e 100 suini. La R. Scuola Agraria di Sassari in considerazione di tale fatto inviò al sindaco una missiva, datata 27 Febbraio 1900, nella quale si chiedevano indicazioni sui produttori di latte e formaggi in quanto *...alcune ditte continentali, esportatrici di formaggio pecorino tipo romano, si sono rivolte a*

*questa scuola per avere notizie sulla convenienza di venirsi a stabilire in diversi centri di questa provincia per esercitare detta industria, comprando direttamente il latte o il formaggio fresco dopo 24 ore dalla fabbricazione...*

L'interessamento si tradusse in fatti concreti nel 1914 allorquando la Ditta De Paoli, Luporini & Landucci, inoltrata Denuncia di Esercizio alla Prefettura di Sassari per l'attività di caseificazione, in Via Francesco Tilocco iniziò la produzione di formaggio Pecorino Romano impiegando da gennaio a maggio tre uomini e una donna ed altre quattro pressatrici durante i mesi primaverili.

Alla ditta toscana si aggiunse nel 1920 la Società Romana per il Formaggio Pecorino che impiegava due operai per la produzione di Pecorino Romano.

#### MARTIS

Una certa vivacità produttiva interessò il comune, ove dal 1919 al 1925, caseificò la Società Romana; a questa alla fine degli anni '20 si aggiunsero le ditte Brundu, Fratelli Vai e Lorenzo Ghio.

In seguito (1932) il Podestà, in risposta ad una richiesta dell'Unione Industriale Fascista della Provincia di Sassari, specificò che in paese esistevano due caseifici: la Ditta Schintu Pietro di Chiaramonti, rappresentata dal martese Baingio Casu, con casaro Antonio Mucci e giornaliera Francesca Sanna vedova Pippia; e la Ditta Lorenzo Ghio di Sassari, gestita dal locale Antonio Catta, con casaro Lavinio Addari e giornaliera Gorgia Soddu e Giovanna Conteddu.

#### BULZI

Nel biennio 1925-1926 operò certamente la Ditta Arnaldo Stangoni, imprenditore particolarmente attivo in diversi settori produttivi del mondo agricolo, che negli anni seguenti ritroveremo in alcuni centri dell'Anglona.

Nel trentennio a cavallo della seconda guerra mondiale l'attività casearia in Anglona fu particolarmente ricca di avvenimenti, personaggi e strutture produttive. L'impulso, nel dopoguerra, della legislazione regionale alla cooperazione favorì anche in questo territorio la nascita dei caseifici sociali.

#### CHIARAMONTI

Il paese fu sede di intensa e fertile attività casearia per tutto il trentennio. La documentazione dell'Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia (1937-1940), del Comune di Chiaramonti (1941) e della Camera di Commercio di Sassari (1941) ha consentito la rilevazione della lavorazione del latte in circa 150 abitazioni ed in una decina di caseifici. Fra questi ricordiamo le attività di: Pietro Baravaglia in località Su Cubesciu; Antonio Luigi Budroni, che produceva sino a 100 quintali di formaggio di piccola pezzatura; Unione Provinciale Pastori in località Sassu Altu; Francesco Mannoni in località Nuraghe Ui; Armando Fumera in località S. Giuseppe, che otteneva 52 quintali di Pecorino Romano in 563 forme; Pietro Burrai in località Baldedu; Pietro Pala; Lezzeri e Cossu; Salvatore Lezzeri; Gavino Denanni; Antonio Loi. La produzione di formaggio Romano del comune chiaramontese a volte subiva la salagione nelle caciare di Sassari, Thiesi e Ploaghe. Notizie certe, inoltre, riguardano i magazzini di stagionatura di proprietà di Antonio Luigi Cossu, destinati alla maturazione di oltre 2000 forme di Fiore Sardo, di Giovanni Loi, con 2000 forme di cacio per un peso totale di 47,39 quintali, e del grossista Antonio Schintu. Nel panorama produttivo trovarono spazio anche le strutture, in paese ed in località Su Sassu Giosso, gestite da maestranze locali e di proprietà del campano Ciro Piro. Nel dopoguerra il paese ebbe una posizione di rilievo nel comparto caseario del territorio; infatti, nel Registro Ditte Inquadrate (1° gennaio 1945) dell'Associazione degli Industriali della Provincia di Sassari\*, su un totale di 61 ditte Chiaramonti vantava ben quattro aziende intestate a: Fumera Armando; Lezzeri Salvatore; Cossu Antonio Luigi; Budroni Antonio Luigi.

Il 15 novembre 1950 per iniziativa di 25 proprietari di bestiame ovino, già

---

\* Sorta nel 1944 sulle ceneri dell'Unione Industriale Fascista della Provincia. Sezione Industria casearia: Presidente: E. Piccardo; Vicepresidente: G. Coppola; Consiglieri: G. Manca, S. Brundu, S. Achenza.

appartenenti a *su grupp* affiliato alla Federazione dei Consorzi Agrari dal 1937, si costituì ufficialmente la Società Cooperativa Gruppo Pastori con presidente Giuseppe Bajardo. L'anno successivo la Società acquistò dai germani Accorrà l'area in località S'abbadolzu da destinare alla costruzione del caseificio e della caciara. I casari laziali, successivamente affiancati da maestranze locali, gestirono con buoni risultati la caseificazione, tanto che nella campagna 1951-1952 venne assegnato alla cooperativa il Premio Regionale per la migliore produzione di Pecorino Romano.

## NULVI

La ricostruzione degli avvenimenti produttivi è stata possibile grazie al racconto ricco di particolari, fornitoci da Antonio Scarpa e Nicola Sanna che al tempo ricoprivano il ruolo di casari.

La Società Romana per il Formaggio Pecorino, già presente nei decenni precedenti, si trasferì nei locali un tempo occupati dai fratelli Vai, e continuò l'attività fino al 1957.

I campani Giuseppe Coppola e Michele Acamfora, rappresentati dal nulvese Antonio Spezziga, produssero negli anni '30 e '40 Pecorino Romano che stagionava nelle cantine di Corso Vittorio Emanuele di proprietà dello stesso Spezziga e nei locali di Giovanni Buscarinu. Nella campagna 1931-1932 caseificò anche il chiaramontese Giuseppe Solinas; mentre prima della seconda guerra mondiale imprenditori greci, in un locale vicino alla stazione appartenente ad Antonio Addis, producevano il feta utilizzando le attrezzature dedicate normalmente al Pecorino Romano ed impiegando casaro greco e manodopera locale. Al termine degli anni '40 e nel decennio seguente l'attività di trasformazione del latte in paese vide la presenza di vari protagonisti. La Ditta Galbani (1948-1952) in Via del Municipio lavorava giornalmente 4-5 ettolitri di latte, destinato alla produzione di Pecorino Romano in forme da 10-12 chilogrammi; la caseificazione diretta da Giovanni Piconi, casaro di origini ciociare, era coadiuvata da operai locali ed il prodotto ottenuto veniva spedito in treno al deposito di Chilivani. La stessa Galbani nel corso di una campagna casearia ospitò un casaro greco per la produzione del feta.

Negli anni '50 è segnalata la presenza del campano Ciro Piro e la costituzione di una cooperativa (1952) con referente l'avvocato Carlo Campus. Quest'ultima lavorava inizialmente nei locali di Antonio Spezziga e nel 1957 si trasferì nello stabile un tempo occupato dalla Società Romana per il Formaggio Pecorino. Nel 1958 la cooperativa del Campus divenne Gruppo Pastori Monte Alma e si avvale di Nicola Sanna in qualità di

casaro. In paese negli stessi anni furono fondati altri due Gruppi Pastori: San Pasquale e Sena. Il primo aveva come riferimenti Gavino Sechi e Antonio Scarpa; mentre il secondo era riconducibile a Giovanni Buscarinu, proprietario dei locali nel Corso Vittorio Emanuele ove avveniva la stagionatura del formaggio prodotto dal Gruppo.

La produzione nulfese era quasi esclusivamente rappresentata dal Pecorino Romano che veniva venduto a diversi acquirenti (Società Romana per il Formaggio Pecorino, Galbani, Pinna di Thiesi, Brunelli, Locatelli). L'esperienza dei Gruppi Pastori terminò con la costituzione della Latteria Sociale San Pasquale nel 1963.

#### PERFUGAS

Nel biennio 1933-1934 in paese operavano i caseifici di Leone Addis, Giovanni Luzzu, Gerolamo Marras e Salvatore Tortu. L'Unione Industriale Fascista della Provincia di Sassari (1935) indicò inoltre le strutture di proprietà della Società Romana per il Formaggio Pecorino e di Antonio Filiziu, entrambe dedite alla produzione di Pecorino Romano. Tale prodotto veniva ottenuto anche nelle strutture censite successivamente (1941) dalla Camera di Commercio di Sassari, la quale segnalò i caseifici di Sebastiano ed Antonio Filiziu, Francesco Mannoni, Eliseo Unali, Andrea Carboni, Pietro Schintu e Virgilio Burrai\*.

Durante il secondo conflitto mondiale l'economia di guerra comportò la riduzione del numero di caseifici. Infatti note del Commissario Prefettizio (1942) e del Podestà (1943) imposero all'unica ditta esistente, di proprietà della Galbani di Chilivani e gestita da Domenico Burrai e Filippo Luzzu, la consegna di latte di pecora (2,50 lire al litro) e ricotta per companatico (9,25 lire al chilogrammo) per il fabbisogno della popolazione.

Nel novembre del 1948 nella casa di Andrea Deperu una decina di agricoltori diedero vita alla Società Cooperativa Pastori Perfughesi alla quale erano ammessi i possessori di bestiame residenti esclusivamente nel Comune. L'atto costitutivo prevedeva nell'oggetto sociale: *lavorazione del latte; lavorazione, utilizzazione e vendita dei sottoprodotti del latte, raccolta e vendita della lana e delle pelli nonché delle carni e di ogni altro prodotto del bestiame; acquisto di sementi, concimi, macchine ed attrezzi agricoli necessari per l'industria foraggiera ed armentizia; finanziamenti ed anticipazioni ai soci nel periodo della stagionatura e conservazione del formaggio*. Inizialmente il latte veniva lavorato nella struttura dei Fratelli Domenico e Virgilio

---

\*Ettolitri di latte ovino lavorato nella campagna 1940/41:

Francesco Mannoni 418,00; Andrea Carboni 294,74; Virgilio Burrai 252,77.

Burrai, ai quali la Società forniva la *quaglio* necessario e ritirava la *scotta* da distribuire ai soci. Agli inizi degli anni '50 venne posata la prima pietra dell'attuale stabilimento in località San Filippo su un terreno acquistato da Giov. Santo Piseddu. La buona qualità delle produzioni ottenute fu premiata nel 1954 nell'ambito del Concorso Regionale sui formaggi pecorini. Il Pecorino Romano, che rappresentava la principale tipologia di prodotto, veniva venduto alla Società Romana per il Formaggio Pecorino, alla Ditta Galbani di Chilivani ed a Gennaro Auricchio di San Giuseppe Vesuviano. Nel biennio 1958-1960 la struttura fu gestita in affitto da imprenditori greci e le maestranze, dirette da tale Babis, producevano feta e ricottone. In paese ci si ricorda ancor'oggi della quarantena che dovettero subire i lavoratori all'interno del caseificio per sospetta infezione di *tifo nero*; accertamenti sanitari successivi risultarono fortunatamente negativi, ma la produzione casearia di intere giornate venne comunque distrutta. Si ha notizia, infine, della Società Cooperativa San Giovanni, operativa nel periodo compreso fra il 5 gennaio 1952 e l'8 novembre 1955, e sulla quale non si hanno ulteriori e precise informazioni in merito all'attività di trasformazione.

#### CASTELSARDO

Nei primi anni '30 tra gli "Utenti soggetti alla verifica dei pesi e delle misure" ritroviamo, in località Pianella o Pianedda, i caseifici dei F.lli Piccardo e di Francesco Spensatello fu Giovanni Maria che cessò l'attività nel 1934. In seguito (1937) il Censimento Industriale e Commerciale dell'Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia citò in regione Muleddu, ai numeri civici 26 e 14 rispettivamente, i caseifici di Salvatore Pintus e Lorenzo Ghio entrambi dediti alla produzione di Pecorino Romano. Nel primo due operai produssero in una campagna casearia, da 409,36 ettolitri di latte e 17 chilogrammi di caglio, 73,948 quintali di formaggio e 26 quintali di ricotta; mentre nel secondo due dipendenti ottenevano formaggio e ricotta salata dalla lavorazione di 447,78 ettolitri di latte di pecora. Lorenzo Ghio disponeva inoltre di attività casearie a Sassari, nelle regioni dette Gesù-Maria-Giuseppe, Marchetto e S. Giovanni, ed a Osilo in regione S. Lorenzo e Tergu.

Nel 1941 ai precedenti imprenditori si aggiunsero Angelino Cuccureddu alla Pianedda e Lorenzino Moretti in Via Vittorio Emanuele. Alla fine del decennio la situazione produttiva castellanese contava su ben cinque caseifici; infatti il Sindaco Giuseppe Corso comunicò all'Associazione degli Industriali della Provincia di Sassari la presenza di due strutture di

proprietà della Ditta Tedde, in regione Lu Bagnu ed in regione San Giovanni, due della Ditta Romana, alla Muddizza ed a Castelsardo, ed uno della Ditta Stangoni in regione Mulateddu. Sempre in quegli anni diversi piccoli produttori (Stefano Tolu, Cristoforo Murroccu, Pasquale Marangi, Michele e Giuseppe Marratzu, Ignazio Mastino, Salvatore Mattu e Giov. Antonio Manunta) spedivano formaggio nel continente (Livorno) e nei paesi limitrofi, quali Osilo, Sorso, Sennori, Sedini, Porto Torres e Chiaramonti, ove, in quest'ultimo caso, il principale acquirente era Armando Fumera. Castelsardo fu teatro di esperienze di associazionismo con il Gruppo Pastori a Lu Bagnu, che vendeva il formaggio in pasta ad industriali di Sassari al prezzo di 450 lire al chilogrammo, e con la Latteria Sociale Cooperativa (1951). Questa per un decennio esercitò attività di lavorazione del latte, salagione e conservazione del formaggio in pasta consegnato dai soci; mentre in seguito si occupò della vendita del latte ovino alla Siciliana Pecorini di Chiaramonti ed al commendatore Giuseppe Coppola di Sassari.

#### TERGU

Nel territorio, allora di pertinenza dei comuni di Castelsardo, Nulvi ed Osilo, si segnala l'attività nei primi anni '30 di Lorenzo Ghio che caseificava in località Bachile Corte nella proprietà di Peppe Ruzzu. La produzione, esclusivamente di Pecorino Romano in forme da 10-12 chilogrammi, veniva condotta dai laziali Cesare Gianni e dal figlio Ugo, mentre la successiva salatura e stagionatura avvenivano nelle cantine di Sassari, in regione Gesù-Maria-Giuseppe, di proprietà dello stesso Ghio. Peppe Ruzzu nel decennio 1940-1950 mise a disposizione della Ditta Galbani di Chilivani locali e professionalità. La produzione di formaggio Romano veniva avviata ogni due giorni nelle cantine del capoluogo sassarese di Cesare Vai in regione Serra Secca e, talvolta, in quelle di Giuseppe Coppola in Viale Porto Torres.

Alla fine degli anni '40 nella casa di Giacomo Addis, in località Riu Riu, il latte di pochi pastori veniva trasformato in Fiore Sardo, in paste filate ovine, dette *figheddi*, per il consumo familiare ed in Pecorino Romano, salato e stagionato a Nulvi da Buscarinu.

La produzione di formaggio Romano a carattere industriale continuò negli anni '50 in due cooperative: la Società Cooperativa Pastori di Tergu (1950-1963) ed il Gruppo Pastori (1957-1963).

La prima, presieduta da Vittorino Ruzzu, contava 20-25 soci ed un casaro abruzzese che in località Pulpaggiu lavorava circa 7-8 ettolitri di latte di

pecora; mentre il formaggio in pasta, destinato a Sassari, veniva commercializzato da Lorenzo Vai.

Il Gruppo Pastori, con presidente Giovanni Spezziga, aveva le attrezzature in località Monti Curri e la produzione veniva acquistata da Giuseppe Coppola. La lavorazione industriale del latte cessò nel 1963 in concomitanza con la nascita della Latteria Sociale San Pasquale di Nulvi, alla quale aderirono molti allevatori della piccola frazione.

#### MARTIS

Nel 1935 il Commissario Prefettizio segnalò, al fine di un'indagine condotta dalla Confederazione Fascista degli Industriali della Provincia di Sassari, la presenza nel territorio di due ditte: Ghio Lorenzo e Fogu Michele. La prima, rappresentata da Antonio Catta, produceva 48 quintali di Pecorino Romano mentre la seconda Fiore Sardo. Alla fine degli anni '30 caseificarono, inoltre, i Fratelli Vai ed un Gruppo Pastori gestito dall'Unione Fascista degli agricoltori nella persona di Leonardo Fara.

In seguito diverse furono le iniziative imprenditoriali. Ricordiamo i caseifici dei chiamamontesi Salvatore Lezzeri (1941-1942), Antonio Luigi Cossu (1941-1942) ed Armando Fumera (1955) in Via Garibaldi, del ploaghese Salvatore Brundu (1949- 1955) e del campano Ciro Piro. La produzione prevalente era rappresentata dal Pecorino Romano che, nell'annata 1949-1950, gli industriali produssero in quantità pari a 80 quintali ed al prezzo, a *caciara pulita*, di 650 lire al chilogrammo, mentre il Gruppo Pastori spuntò, sempre a *caciara pulita*, 680 lire al chilogrammo per 55 quintali di formaggio romano.

#### LAERRU

Negli anni '30 lavoravano, da febbraio a settembre, i caseifici delle ditte Brundu (1933), Lorenzo Ghio (1934), Camboni (1934) e Pietro Recino (1936) in Via Tola. Durante il secondo conflitto mondiale la caseificazione avveniva nelle strutture di Angelino Cuccureddu, che lavorava 481,17 ettolitri di latte di pecora per conto della Società Romana per il Formaggio Pecorino, dei Fratelli Vai, di Antonio Luigi Cossu, di Nino Azzena, di Andrea Pinna e del Gruppo Pastori rappresentato da Nicolino Manzoni. Quest'ultimo fu tra i soci fondatori e presidente della Latteria Sociale Cooperativa La Laerrese (1945) che nei primi anni '50 si dotò di una struttura razionale con due caldaie da mille litri per la produzione di Pecorino Romano destinato agli industriali. Nella cooperativa, attiva sino ai primi anni '60, lavorarono il casaro Carmine Gatti, Tonino Monagheddu,

Vittorina Sechi e il conduttore di caldaie Annibale Fois, mentre la sala-gione veniva seguita dal thiesino Giovannino Natale.

#### CODARUINA

L'attuale Valledoria, all'epoca frazione di Sedini, negli anni '30 fu sede di una florida attività imprenditoriale agricola. Gli eredi di Paolo Lepori di Aggius, appartenenti alla famiglia Stangoni, possedevano infatti un'azienda con campi di tabacco ed ortaggi, soprattutto carciofi, macchine moderne, stalle, silos per foraggi ed un caseificio razionale<sup>(21)</sup>. La ditta, a nome di Arnaldo Stangoni, fu censita nel 1941 dalla Camera di Commercio di Sassari per la produzione di Pecorino Romano; questo era ottenuto da un casaro continentale che lavorava annualmente oltre 620 ettolitri di latte ovino munto dalle greggi condotte da pastori fonnesi sui terreni degli stessi Stangoni. Non avendo notizie più precise, possiamo dedurre che trattavasi di una azienda di dimensioni considerevoli a giudicare dall'elevato contributo associativo versato nel 1945 alla Sezione industrie casearie dell'Associazione degli Industriali di Sassari. Nonostante ciò l'esperienza della famiglia nel settore caseario non durò nel tempo e si concluse a metà degli anni '60.

Altre iniziative riguardarono un Gruppo Pastori, che caseificò 1476 ettolitri di latte di pecora, le ditte di Azzena e Vai, in via Canchilani, e di Murra Gianpaolo.

#### BULZI

Nel biennio 1937-1938 il considerevole patrimonio ovino, oltre 3000 capi, consentiva la produzione in paese di formaggio Romano nei caseifici del ploaghese Andrea Camboni, di Arnaldo Stangoni e di Pietro Pecca in regione Padru Longu. Nel commercio di prodotti caseari era invece impegnato Salvatore Sanna.

Una esperienza interessante riguardò la Latteria Sociale Cooperativa, costituita il 1 maggio 1950 ed operativa sino ai primi anni '60, che inizialmente caseificò in località Nuraghe Muros e successivamente in Via San Sebastiano. La produzione di Romano, in forme da 16-22 chilogrammi, veniva eseguita dal casaro Sebastiano Pinna che trasformava giornalmente 5-6 ettolitri di latte di pecora consegnati dai 15 soci. Il formaggio veniva quindi consegnato per la stagionatura alla cooperativa di Laerru ed, in seguito, alla Galbani di Chilivani. Quest'ultima nella Via Roma possedeva un caseificio affidato all'abruzzese Nazareno Fabellini ed al bulzese Francesco Cubeddu.

Negli anni '60 avvenne in Anglona, per diverse ragioni, la chiusura di caseifici gestiti da cooperative e gruppi pastori, la scomparsa di diverse iniziative imprenditoriali e la nascita di altre strutture. In alcuni paesi la trasformazione del latte si ridusse ad avere un'importanza familiare e locale, mentre in altri cessò definitivamente. Indubbiamente le iniziative di maggiore spessore economico riguardarono i paesi di Nulvi, Chiaramonti e Perfugas.

#### CHIARAMONTI

Nel 1963 iniziò l'attività la Siciliana Pecorini di A. Fumera e C. frutto della collaborazione tra un'impresa siciliana e la famiglia Fumera. L'anno seguente la ditta si scisse nella Fumera Armando e Figli società in nome collettivo e Siciliana Pecorini, quest'ultima attiva sino al 1971 allorchè venne rilevata dalla Società Cooperativa San Giuseppe, produttiva sino al 2000. Il Gruppo Pastori continuò l'attività di trasformazione sino alla fine degli anni '90 per riprenderla poi solo di recente.

#### NULVI

Nel luglio del 1963 fu costituita, per iniziativa di tredici proprietari di bestiame ovino, la Latteria Sociale Cooperativa San Pasquale. La genesi fu sofferta. Sin dalla scelta della denominazione sociale sorsero dei contrasti tra gli allevatori che provenivano dai diversi Gruppi Pastori; infatti nello stesso atto costitutivo la dicitura Monte Alma venne sostituita con l'attuale San Pasquale. Inizialmente la latteria, presieduta da Gavino Sechi, trasformò il latte dei soci nei locali di Antonio Spezziga, mentre solo dal 1968 l'attività si svolse nell'attuale struttura costruita in località Giulzi sui terreni dei nobili Tedde, acquisiti dalla cooperativa nel 1965. Nicola Sanna fu il casaro della cooperativa sino al 1987, anno in cui gli subentrò Bastianino Piredda. La produzione principale fu il Pecorino Romano, la cui pezzatura passò dai 15-16 ai 20-25 chilogrammi. Della realtà nulvese è doveroso ricordare nel dopoguerra la produzione artigianale di due formaggi pecorini *kasu vrittu* e *kasu ruju*<sup>(22)</sup>. Entrambi, di ridotta pezzatura e perciò simili al Pecorino di Osilo, ma a differenza di questo, coagulati con caglio di agnello e senza semicottura della cagliata. Nel *kasu ruju* era inoltre prevista l'affumicatura che conferiva al prodotto la caratteristica colorazione rossiccia. La commercializzazione avveniva per attività di imprenditori locali, tra i quali si ricordano Antonio Loriga ed i fratelli Murgia.

## PERFUGAS

Negli anni '70 l'ingresso di soci allevatori di vacche brune nella Società Cooperativa Pastori Perfughesi determinò l'avvio della produzione di paste filate che divenne negli anni elemento caratterizzante l'impresa.



*Perfugas anni 50: lavorazione del Pecorino Romano (foto: T. Porcu)*

## CONCLUSIONI

Scorrendo queste pagine possiamo renderci conto di quanto sia cambiata negli anni la situazione del comparto caseario isolano e, se il lavoro in caseificio rimane pur sempre faticoso e impegnativo, le immagini da gironne dantesco descritte dal Manconi negli anni '20, fanno oramai parte dei ricordi. Attualmente le scene e gli ambienti lavorativi vedono invece primeggiare la pulizia, l'ordine ed una buona organizzazione aziendale.

In Anglona, dove negli ultimi anni sono stati trasformati oltre 16 milioni di litri di latte ovino e circa 700 mila litri di latte vaccino, accanto ai prodotti caseari tradizionali, la ricerca di innovazione ha portato alla produzione di interessanti e validi formaggi che buon riscontro hanno sui mercati.

In questa pubblicazione abbiamo infine cercato di evidenziare la presenza di piccole aziende di trasformazione, nelle quali grazie alla conduzione diretta e familiare, prevalgono la serenità di lavoro e la gestione autonoma del proprio tempo e delle proprie risorse, tutti aspetti che contribuiscono a favorire il ricambio generazionale e consentono di guardare con ottimismo al futuro di quest'antica arte.

## RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione della presente pubblicazione, ed in particolare:

- le Ditte Fumera Armando & Figli S.n.c. di Chiaramonti, Latteria Sociale Cooperativa San Pasquale di Nulvi, Società Cooperativa Perfughese di Perfugas; Peru Giovanni di Badesi, Caseificio Artigianale Perfughese di Piga Rossano e Igor di Perfugas, Sechi Giovanni Maria, Azienda Agricola S'Abbaja di Nulvi, Azienda Agricola Muzzoni Matteo di Chiaramonti, Azienda Agricola Langiu di Perfugas e il Gruppo Pastori di Chiaramonti;

- la Sovrintendenza Archivistica per la Sardegna;  
- gli Archivi Storici dei Comuni di Cagliari, Sassari e Aggius;  
- le Amministrazioni Comunali dell'Anglona;  
- l'Associazione degli Industriali della Provincia di Sassari;  
- la Camera di Commercio, Industria e Artigianato e Agricoltura di Sassari;  
- l'Istituto Tecnico Agrario "N.Pellegrini" di Sassari;  
- i colleghi del Centro Zonale ERSAT di Castelsardo Maria Sale, Leonardo Tiroto e Antonello Posadino per la collaborazione prestata nelle ricerche d'archivio e nelle interviste;  
- G. Nuvoli e M. Salvo per la gentile concessione, rispettivamente delle fotografie di Maria Guascari e del porto di Castelsardo;  
- la famiglia Addis di Tergu e l'azienda agrituristica F.Ili Pes di Nulvi per le immagini degli antichi attrezzi di lavorazione;  
- Maria Vittoria Bullitta per la foto storiche del Caseificio Cooperativo di Perfugas.

Vogliamo infine affettuosamente ricordare, Nicola Sanna di Nulvi e Maria Guascari di Castelsardo che ci hanno lasciato prima che questa pubblicazione potesse andare in stampa.

*A loro e a tutti i lavoratori dei caseifici è dedicata questa nostra fatica.*

Cesare & Vincenzo Flli Vai  
NANNATEI

Lassari 11 Gennaio 1928

62  
11 11 11 11

Onorevole Comune di  
Nulvi

Ho onore della pregiata vostra del 5 Gennaio  
consegnata a Nulvi al signor Beone Ferrarista.  
Ho l'onore di fare a codesto Comune la seguente denuncia:  
La Ditta sottoscritta ha aperto dal 1° Gennaio corrente mese un  
esercizio nell'abitato di Nulvi.

- 1° Il locale è situato al lato ovest del collegiata Scolastica.  
detto locale è di proprietà del signor Alo Nicolo.
- 2° Vi si fabbrica formaggio tipo pecorino romano col latte di pecora  
che consegnano direttamente i pastori.
- 3° In media si fabbricano 110 forme al giorno, di kg 10 circa, di  
interior, il doppio in superficie e questa casa abbondante.
- 4° Vi sono impiegati due uomini: uno come tagliatore  
ed uno come aiuto a due denari come prescritti.  
Sara mia cura, alle mie prossime visite cost. di  
denunciare l'età di detto personale posto preventivamente  
non come in grado di farlo.

Con ossequio  
V. Cesare - Vincenzo fratelli Vai  
Nulvi

Fig. 5 - Dichiarazione di apertura esercizio della Ditta Cesare & Vincenzo Flli Vai - Nulvi - 1928

AGENZIA di Nulvi 6 Gennaio 1928

Oggetto  
Dichiarazione di  
apertura esercizio

Io qui sottoscritto in qualità di  
rappresentante mi presento alla  
S. V. che il giorno 8 e. m. è stata effettuata  
l'apertura del esercizio esercitato dalla Spett.  
Società Romana per il Formaggio Pecorino con  
sede in Roma.

1: Lo stabilimento è situato presso l'abitato di  
Nulvi.

2: La lavorazione formaggio pecorino che comincio

3: La produzione giornaliera attuale è di  
circa novecento Kg. di formaggio

4: Il numero del personale adibito è il seguente:  
Stabieri 18 e dai 30 ai 50 anni  
Lattanti 1 di 10 anni

Per la produzione come il personale  
sono soggetti ad assicurazione.

con osservanze

p. La Società Romana  
Giuseppe Rodolfo

All. on. Sig.  
Commissionario Prefettorio  
Nulvi

Fig 6 - Dichiarazione di apertura esercizio della Ditta Società Romana per il Formaggio Pecorino Nulvi - 1928



*Fig. 7 - "Sa labia". Caldaia in rame appartenente alla famiglia Addis di Tergu. E' sostenuta da un argano in legno detto "su criccu". Nella fossa sottostante venivano bruciate fascine per scaldare il latte*



*Fig. 8 - Pressa per il formaggio risalente ai primi del '900, appartenente all'azienda agrituristica Elli Pes di Nulvi*



*Fig. 9 - Antico scolatoio in pietra di proprietà della famiglia Addis di Tergu*



*Fig. 10 - Intervista ai coniugi Ruzzu di Tergu*



*Fig. 11 - Intervista a Costantino Sanna mezzadro dell'azienda Stangoni*

## L'ARTE CASARIA IN ANGIONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Massimiliano Vignoli, Antonio Cossu e Paolo C. Z. Castellano



La storia agricola di un territorio e di una popolazione può fornire argomenti utili per la promozione della sua produzione alimentare. L'Angiòna, lembo della Sardegna settentrionale nel quale si sono rinvenute le più antiche tracce di presenza umana nell'isola, custodisce una storia interessante sulla trasformazione del latte che ripercorriamo in quattro momenti storici.

### DAI LATTE DEI MONTI GIURIALI AL DAZIO SUL CASU PER LE TORRI ARAGONESI



Nel primo secolo dell'era nostra il territorio era uno dei distretti del Regno di Torres dove la potente famiglia genovese del Duca Ionco Castelgenovese, l'attuale Castelsardo, dal cui porto si facevano partenze verso la Corsica ed il continente diversi prodotti agricoli fra cui il formaggio.

Nella successiva dominazione catalano-aragonese (Sec. XV-XVII) la produzione casearia venne citata nelle *Ordinamenti della Dogana di Castelgenovese*, mentre la Reale Amministrazione delle Torri impose il pagamento del dazio di un reale per ogni quintale di formaggio destinato all'esportazione.



### ESPORTAZIONE E CONTRABBANDO NELL'OPERA SARDEGA

Nel corso della dinastia dei Savoia (Sec. XVIII-XIX) la produzione di formaggi, seppurata in diversi centri dell'entroterra angioiese, veniva destinata all'autocostruzione, alla vendita sui mercati di Sassari e Castelsardo ed all'esportazione, come formaggio fresco, intiero e tutto, dall'approdo castellanese verso i porti di Genova, Chiavari, Livorno, Capriata, Nizza e Bonifacio.

I reagenti imposero alle esportazioni lungaggini burocratiche e numerose gabelle che esasperarono i commercianti locali. Pertanto essi videro nel contrabbando, tra la costa settentrionale della Sardegna e la Corsica meridionale, l'unica possibilità di sussistenza. D'altra parte, la mancanza di comode vie di comunicazione all'interno della Corsica, rese più agevole e conveniente per i bonifacini attraversare il breve tratto di mare per approvvigionarsi di grano, bestiame e casu in Sardegna.

### PINNETTAS E CONTRINZE AMBIELANTI DI PINKETTERIES



Nella primavera del 1899 il Prof. N. Buchiario della Regia Scuola Agraria di Sassari, al fine di sviluppare le nozioni fondamentali dell'arte casearia moderna tenne incontri molto partecipati a Castelsardo, Sedini e Perugas. In queste occasioni vennero curati essenzialmente gli aspetti igienici e tecnologici della trasformazione del latte ovino e vacchino.

Egli annotò la presenza nel territorio di una diffusa capacità di lavorazione del latte, che avveniva ancora in particolari recipienti circolari col tacco in frasca (pinnettas), e l'abilità femminile nella preparazione del cacio cavallo, detto se baidada o se zocchilla.



### IL XX° SECOLO: DAGLI IMPRENDITORI CONTINENTALI ALLO SVILUPPO DELLE COOPERATIVE

Nel primo decennio del '900 giunsero nel territorio imprenditori laziali e toscani che si dedicarono alla produzione del Pecorino Romano. Se ricordano tra gli altri la Ditta Carcelli, Berio, Prosperi & C., la Società Romana per il Formaggio Pecorino, la ditta De Pauli, Lupurini & Landrucci e il Vaso ed il B. Colonna.

Negli anni '30 e '40 diversi imprenditori locali iniziarono la trasformazione casearia in alcuni comuni dell'Angiòna.

Il secondo dopoguerra vide l'affermarsi dell'associazionismo tra gli allevatori con la nascita dei gruppi pastori a Nuvi, Chiaramonti, Tergu, Laccru, Sedini e Martis e la costituzione delle federazioni sociali e cooperative a Perugas, Castelsardo, Laccru, Nuvi e Chiaramonti.

Attualmente oltre 18 milioni di litri di latte ovino e vacchino vengono nel corso dell'anno lavorati da un caseificio privato, due strutture cooperative e da diverse piccole e giovani aziende.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



## LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA SAN PASQUALE

S.S. 017 Km 1 - 07017 Nulvi (SS) Tel. 0763/6890 Fax 0763/6497

E-mail: [info@lscpasquale.it](mailto:info@lscpasquale.it) [www.formaggiemontagnola.it](http://www.formaggiemontagnola.it)



**Nulvi**, centro di grandi tradizioni agripastorali, nei primi decenni del '900 vide l'iniziativa nelle vie del paese di aziende toscane, laziali e locali impegnate nella produzione del Pecorino Romano. Nel dopoguerra, accanto alla produzione artigianale del *casu fridu* e del *casu raju*, si affermò l'imprenditoria locale con la costituzione di tre gruppi pastori che negli anni '60 diedero vita alla locale latteria sociale.



Nel luglio del 1963 tredici proprietari di bestiame ovino costituirono la Latteria Sociale Cooperativa San Pasquale. La produzione, rappresentata soprattutto da Pecorino Romano, si svolgeva nei locali di Antonio Speziga, e solo in seguito (1968) l'attività si spostò nell'attuale struttura, costruita in località Gibbi a pochi chilometri dal centro abitato, sui terreni dei nibili Tedde acquisiti dalla cooperativa nel 1965.



L'azienda lavora annualmente oltre cinque milioni di litri di latte ovino conferiti da oltre 200 soci, le cui greggi pascolano i terreni dell'Anglona, del Logudoro e della vicina Romangia. La caseificazione è indirizzata verso i tre formaggi D.O.P. della Sardegna (Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo), i casciorali, le caciotte e le varie tipologie di ricotte. Attenzione particolare è riservata a un formaggio di pasta cotta, messo a punto nel 1996, che rappresenta per l'azienda e per l'intero comparto caseario sardo un prodotto innovativo di pura qualità: il Grumplone. Questo casu fu riscontrato un notevole successo non solo in Sardegna, ma anche in ambito nazionale, tanto da entrare a far parte dei prodotti di elite commercializzati da una grande azienda alimentare italiana.



L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Maschinenbau Vismale - Antonini Casca - Fratelli Z. Castibardo

PRODOTTO IN ITALIA IN UNO DEI LUOGHI DI ORIGINE PATRIMONIALE IN ACCORDO CON LE  
REGOLE AUTONOME DELLA SARDEGNA



## CASEIFICIO S'ABBAJA DI SALVATORE CARRUCCIU

S.S. Nuovi - Castelsardo - Località Pervano - 07027 Nuovi (SS)

Tel. 070/576626



Nuovi, centro di grandi tradizioni agropastorali, nei primi decenni del '900 vide l'iniziativa di aziende toscane, laziali e locali impegnate nella produzione del Pecorino Romano. Nel dopoguerra, accanto alla produzione artigianale del case *frilla* e del case *raja*, si affermò l'imprenditoria locale con la costituzione di tre gruppi pastori che negli anni '60 diedero vita alla locale latteria sociale.



Dagli anni '50 la famiglia Carrucciu si dedica all'allevamento di bestiame ovino e vacuno nell'azienda di famiglia, in località S'Abbaja, poco distante dal centro abitato. Il capo famiglia Giovanni Antonio divenne socio della Latteria Sociale Cooperativa San Pasquale di Nuovi negli anni '60, mentre la signora Costanza si dedicava alla lavorazione delle perolle (*sa figheddha*) e alla vendita del latte. Nel 2001 il figlio Salvatore iniziò l'attività casearia con grande passione arrivando a lavorare oltre 60 mila litri di latte ovino e vacuno all'anno. La produzione di formaggi ovini semicotti, perolle vacchine ed ovine, ricotta gentile e muntia, viene destinata ai mercati del Nord Sardegna e del continente.



L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Missitudine Venuti, Antonia Cosca - ERSAT C. Z. Castelsardo

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



## CASIFICIO AZIENDALE "SA MURA BIANCA" DI SECCHI GIOVANNI MARIA

Strada Comunale Nulvi - Luertu, Via Orologio, 2 - 07052 Nulvi (SS)  
Tel. 0785/66204



Nulvi, centro di grandi tradizioni agropastorali, nei primi decenni del '900 vide l'iniziativa nelle vie del paese di aziende locali, laziali e locali impegnate nella produzione del Pecorino Romano. Nel dopoguerra, accanto alla produzione artigianale del *casu frittu* e del *casu raju*, si affermò l'imprenditoria locale con la costituzione di tre gruppi pastori che negli anni '60 diedero vita alla locale latteria sociale.



La famiglia Secchi da oltre cinquant'anni, alleva nei pascoli di Sa Mura Bianca, pecore di razza sarda la cui produzione lattica veniva ceduta negli anni '50 a caseifici privati e in seguito alla Latteria Sociale Cooperativa San Pasquale di Nulvi. La trasformazione casearia avveniva comunque anche in famiglia, con la produzione di formaggi semicuri e di *casu frollu* da destinare alla provvista casalinga.



Nel 2004 Giovanni Maria Secchi, insieme ai figli Antonio, Alessandro e Luca, decise di riprendere la caseificazione del latte munto dalle oltre ottocento pecore di proprietà, complementando così in ambito familiare l'intera filiera produttiva. L'allestimento del moderno ed efficiente caseificio nelle campagne tra Nulvi e Marina, consentì, da dicembre a giugno, la lavorazione quotidiana del latte. La produzione di formaggi a pasta semicotta, realizzata con l'impiego di caglio in pasta, e di ricotte gentile e musla, viene apprezzata dai consumatori locali e del Nord Sardegna.



L'ARTE CASEARIA IN ANGIONA TRA STORIA E ATTUALITÀ  
Massimiliano Vennari, Antonio Cusi - Erat C. Z. Giardano

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
MAREMMA NORT/OCCIDENTALE DELLA SARDEGNA



Regione Autonoma  
della Sardegna

## DIETTA FUMERA ARMANDO E FIGLI S.N.C.

Via Dante Alighieri, 2 - 07159 Chiararama (SS)  
Tel. 079-549016 - Fax 079-549010 - E-mail: fumera@dieta.it



Chiararama, centro dell'entroterra angonese, gode di buona fama casearia sin dalla fine del 1700 all'incirca, come cita lo storico Casalis, "i formaggi sono ben ripulati e venduti annualmente a Castelfardo e a Sassari nella quantità di circa 325 quintali". L'attività di trasformazione fu particolarmente intensa nel primo decennio del '900 quando erano presenti una decina di caseifici, magazzini di stagionatura, diversi grossisti ed un centinaio di abitazioni nelle quali si effettuava la lavorazione artigianale del latte. Tale vivacità si conservò nel tempo, tanto che l'imprenditoria privata e cooperativa fecero di Chiararama uno dei maggiori centri per la trasformazione del latte in Anglona.



Negli anni trenta Armando Fumera iniziò la caseificazione in località San Giuseppe a Chiararama.

Nel dopoguerra la ditta fu presente con piccole strutture di trasformazione anche in altri centri dell'Anglona. Si segnalò inoltre tra le cinque aziende del territorio iscritte alla neonata Associazione degli Industriali della Provincia di Sassari. L'azienda nel 1964, dopo una breve esperienza di collaborazione con una impresa sarda, divenne la Fumera Armando e Figli s.n.c. Oggi la società è condotta da Salvatore Fumera, figlio di Armando, che guida a sua volta la figlia Rita in questo mondo tanto affascinante quanto impegnativo.



Le maestranze locali lavorano annualmente oltre otto milioni di litri di latte ovino provenienti da 350 allevamenti distribuiti prevalentemente nella provincia di Sassari. La produzione principale è rappresentata dal formaggio D.O.P. Pecorino Romano; ad esso si affiancano altri prodotti quali i canestrati, i peccati ed i somicoli. Dal siero si ottengono diverse ricotte: gentile, montella, moliberra e testa di murto o greca. La bontà delle produzioni è testimoniata dal successo che queste ricavano nei mercati del Mezzogiorno d'Italia.



### L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Massimiliano Venelli - Antonia Costa - Enzo C. Z. Castelfardo

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



## AZIENDA MATTEO MUZZONI

Località Istevere - 07050 Chiaromonte (SS)

Tel. 079/519500



Chiaromonte, centro dell'entroterra anglonese, gode di buona lana casearia sin dalla fine del 1700 allorquando, come cita lo storico Casala, "i formaggi sono ben regolati e venduti annualmente a Castelbarco e a Saccari nella quantità di circa 320 cantine". L'attività di trasformazione fu particolarmente intensa nei primi decenni del '900 quando erano presenti una dozzina di caseifici, magazzini di stagionatura, diversi pressatoi ed un centinaio di abitazioni nelle quali si effettuava la lavorazione artigianale del latte. Tale vivacità si conservò nel tempo, tanto che l'imprenditoria privata e cooperativa fecero di Chiaromonte uno dei maggiori centri per la trasformazione del latte in Anglona.



L'Azienda Matteo Muzzoni, da decenni impegnata nell'allevamento ovino e vaccino, ha di recente ripreso l'arte casearia in famiglia mettendo a frutto l'esperienza di anni di lavoro in caseificio della signora Ninfa e l'entusiasmo della giovane Margherita.

Il latte ovino, munto dalle oltre trecento pecore di proprietà della Muzzoni, viene destinato alla caseificazione a latte crudo, per produrre formaggi a pasta semicotta, perle (figatada), e ricotte gentile e mustia. Il carattere familiare ed artigianale si conserva nella vendita dei prodotti che avviene esclusivamente in propri punti vendita a Castelbarco e Chiaromonte.



L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Massimiliano Venanzi, Antonio Cece - Bruni C. Z. Castellani

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
MAREMMA PATRIMONIALE DELLA SICILIA



## GRUPPO PASTORI CHIARAMONTI

Soc. Coop. a.r.l.

Viale Marconi 9 - 07510 Chiaramonti (PS)



**Chiaramonti**, centro dell'entroterra anglosco, gode di buona fama casaria sin dalla fine del 1700 allegando, come cita lo storico Casali, "i formaggi sono ben riputati e venduti annualmente a Castelardo e a Sassari nella quantità di circa 375 cantare". L'attività di trasformazione fu particolarmente intensa nei primi decenni del '900 quando erano presenti una decina di caseifici, magazzini di stagionatura, diversi grossisti ed un centinaio di abitazioni nelle quali si effettuava la lavorazione artigianale del latte. Tale vivacità si conservò nel tempo, tanto che l'imprenditoria privata e cooperativa fecero di Chiaramonti uno dei maggiori centri per la trasformazione del latte in Anglona.



Tra i primi nuclei di allevatori, conosciuto in paese come "Su gruppo", operava in forma associata e affiliata alla Federazione dei Casari Agrari già dal 1937, rappresentando uno dei primi esempi per il terroir tutto di cooperazione nel settore caseario.

Successivamente, con atto del 15 novembre 1950, si costituì ufficialmente la Società Cooperativa Gruppo Pastori, per iniziativa di 25 proprietari locali di bestiame ovino che nominarono Giuseppe Bajardo primo presidente.



Nel corso del 1951 venne acquistata, dai permessi Arcorè, l'area in località Sabbadolen da destinare alla costruzione del caseificio e della casaleria che nei primi anni di attività si avvale dell'esperienza di casari laziali che affiancarono le maestranze locali.

Già dal principio si ottennero produzioni di buona qualità, tanto che al Gruppo, per la campagna 1951-52, venne assegnato il Premio Regionale per la migliore produzione di Pecorino Romano.

Il caseificio cooperativo, sebbene di dimensioni contenute, è sempre stato considerato un punto di riferimento per l'economia agropastorale di Chiaramonti, ed ha consentito la trasformazione di latte esclusivamente locale con indubbi benefici per la qualità e la tipicità dei prodotti. Attualmente la lavorazione del latte di pecora conferito dai soci viene indirizzata alla produzione di formaggi canestrati e caciotta, mentre dal siero si ottengono ricotta pentile e toscanelle.

Tali prodotti vengono prevalentemente commercializzati nel meridione d'Italia ed in ambito locale nella spazio aziendale.



L'ARTE CASALIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Maximiliano Vanzetti, Antonio Cosu - Enza C. Z. Castellardo

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E FORMAZIONE TECNICA IN AGRICOLTURA  
RISERVA AUTONOMA DELLA REGIONE LAZIO



Provincia Autonoma  
della Sardegna

## SOCIETÀ COOPERATIVA PASTORI PERFUGHESI

Via Nazario Sauro 8 - 07031 Perugia (PG)

Tel/Fax: 075/944884; F: nullaperfughesi@fastmail.it; web: www.italiapastoriperfughesi.it



**Perugas**, paese agricolo circondato dalle fertili terre solcate dal fiume Chignone, fu sede di partecipate Caseificerie ambulanti di caseificio, tenute dalla Regia Scuola Agraria di Sassari, verso la fine dell'Ottocento in località Cascina Moderna di proprietà dei signori Oppiano. In tale occasione ai convenuti furono illustrate le più moderne e razionali tecniche di lavorazione di alcune tipologie di formaggi vacchini e misti. La presenza nei primi decenni del '900 di oltre tremila capi ovicaprini favorì l'insediamento di caseifici di proprietà toscana, laziale e locale per la produzione del Pecorino Romano. La preparazione di paste filate, particolarmente rinomate, si sviluppò negli anni '70 per impulso della locale cooperativa.



Ogni oltre 130 soci angloresi consegnano ogni anno circa due milioni di litri di latte vaccino, ovino e caprino nelle sospese mani degli operatori caseari dell'azienda.

Tra gli oltre 3000 quintali di formaggi si segnalano i tre prodotti ovini a D.O.P. della Sardegna (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, e Funtana Sarda), vacchini e formaggi semicattivi ovini e caprini e le insuperabili paste filate: provoloni e perette. Queste ultime, dal delicato sapore e morbida consistenza, sono infatti molto apprezzate e rappresentano il prodotto più conosciuto, non solo della cooperativa, ma dell'intero territorio perugino. Ampia è inoltre la scelta fra le diverse tipologie di ricotte.

Le produzioni vengono commercializzate sul mercato nazionale e nei propri punti vendita di Perugas e Valledotta.

Nel novembre del 1948 nella casa di Andrea Depena una decina di agricoltori diedero vita alla Società Cooperativa, alla quale erano ammessi tutti i possessori di bestiame residenti nel comune di Perugas. Inizialmente il latte ovino veniva lavorato nel caseificio dei Fratelli Burrel, ai quali la società forniva il gas più necessario per la caseificazione. Nei primi anni '50 venne posata la prima pietra dell'attuale stabilimento in località San Filippo. La produzione del Pecorino Romano, cacio venduto alla Società Romana per il Formaggio Pecorino ed alle Ditte Calbani ed Azzurro, rappresentò la principale produzione nel primo ventennio di attività. Negli anni '70 con l'ingresso di soci allevatori di vacche bruno prese avvio la produzione di paste filate.



**L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ**  
Maurizio Vignati, Antonio Cassi - Faval C. Z. Casalestra

PRODOTTO E SPEDITO IN TUTTI I PUNTI DI VENDITA TRUCCHE DI AGRICOLTURA REGIONALE DELLA SARDEGNA



## AZIENDA AGRICOLA LANGIU

Via La Madonna, 33 - 07051 Perugia (PG)  
Tel. 075/561259

Perugia

Perugia, paese agricolo circondato dalle fertili terre solcate dal fiume Chignone, fu sede di partecipate Conferenze ambulanti di caseificio tenute dalla Regia Scuola Agraria di Sassari verso la fine dell'Ottocento in località Cascina Montemano di proprietà dei signori Oggiano. In tale occasione ai convenuti furono illustrate le più moderne e razionali tecniche di lavorazione di alcune tipologie di formaggi vaccini e masti. La presenza nei primi decenni nel '900 di oltre tremila capi oviscaprini favorì l'insediamento di caseifici di proprietà toscana, laziale e locale per la produzione del Pecorino Romano. La preparazione di paste filate, particolarmente rinomate, si sviluppò negli anni '70 per impulso della locale cooperativa.



Negli anni '50 i genitori dei coniugi Langiu gestivano in paese alcune latterie e si dedicavano alla produzione della provola di formaggio, furono inoltre tra i primi soci della Cooperativa Pastori Peruginesi.

L'azienda agricola da pochi anni trasforma, in un piccolo e razionale caseificio al centro del paese, il latte vaccino munto dalle proprie vacche di razza bruna.

La lavorazione giornaliera di formaggi a latte crudo ed a pasta filata, quali provolone e pecotte (*sar conzadde*), necessita pazienza e maestria, qualità che non difetano certo alla signora Vincenzina ed alla figlia Ilenia. Al mattino nell'attiguo spazio aziendale è possibile trovare, oltre ai formaggi, la ricotta fresca, il classico latte fermentato isolano (*su giada*), ed il latte fresco.



L'ARTE CASEARIA IN LANGIUNA TRA STORIA E ATTUALITÀ  
Massimiliano Vianetti, Antonio Casati - ERSAT C.Z. Castelnuovo

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
MAGGIORAZIONE RIFORMATA DELLA SPADOLINA



Regione di Perugia e  
della Umbria

## CASIFICIO ARTIGIANALE PERUGHESE DI ROSSANO & IGOR PIGA

Località Calva - 03014 Perugas (FR)  
Tel. 0776/66001



Perugas, paese agricolo circondato dalle fertili terre solcate dal fiume Coghunas, fu sede di partecipate Conferenze ambulanti di caseificio tenute dalla Regia Scuola Agraria di Sassari verso la fine dell'Ottocento in località Caciara Monteneri di proprietà dei signori Oggiano. In tale occasione ai convenuti furono illustrate le più moderne e razionali tecniche di lavorazione di alcune tipologie di formaggi vaccini e misti. La presenza nei primi decenni nel '900 di oltre tremila capi ovicaprini favorì l'insediamento di caseifici di proprietà toscana, laziale e locale per la produzione del Pecorino Romano. La preparazione di paste filate, particolarmente rinomate, si sviluppò negli anni '70 per impulso della locale cooperativa.



Nel primi anni '80 Domenico Piga produceva paste filate in un locale al centro del paese. La sua esperienza divenne importante per i figli Rossano e Igor che, qualche decennio più tardi, iniziarono a lavorare il latte nel piccolo caseificio in località Calva. Per la giovane azienda l'aspetto tecnologico caratterizzante rimane comunque la filatura della cagliata vaccina.

Annualmente il caseificio lavora oltre 150 mila litri di latte vaccino, proveniente da alcuni allevamenti di vacche di razza bruna dell'Anglona e dei territori vicini.

In negozi specializzati del Nord Sardegna vengono commercializzate pecorite (sas cunadas) fresche e stagionate, provoloni, panadas ed una cagliata fresca, detta pischentia, destinata alla produzione di dolci ed al condimento di minestrone.



L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ  
Massimiliano Venturi, Antonio Cosci - Enzo C. Z. Cristofolini

ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
MINISTERO ITALIANO DELLA SICILITRUVIA



## CASIFICIO PERU GIOVANNI

Via Nazionale, 88 - 07100 Badesa (SS)

Tel. e Fax 070/684043 - E-mail: [giovanni.peru@iscari.it](mailto:giovanni.peru@iscari.it)



Le notizie sulla caseificazione industriale a Badesa, un tempo frazione di Aggius, risalgono alla fine degli anni '40, allorquando corrispondenza del sindaco di Aggius comunicava all'Associazione degli Industriali di Sassari la presenza nel territorio dei caseifici gestiti da Giovanni Battista Bianco e dai Fratelli Stangoni.



Agostino Peru iniziò negli anni '60 l'attività nel comparto caseario curando il trasporto del latte e la vendita dei prodotti per la Siciliana Decorini del Cav. Pugliesi, ditta con sede a Chiaravalle. In seguito, grazie ai preziosi consigli di Stefano Casula, allevatore e produttore di origini lionesi, decise di dedicarsi alla trasformazione in proprio, nei locali di Lu Munniggi, producendo formaggi a pasta semicotta da latte crudo. Nel 1978 l'attività familiare venne trasferita in paese e dopo un decennale apprendistato, Agostino trasferì la gestione del caseificio al figlio Gianni.



L'azienda lavora annualmente, in una piccola e completa struttura, circa duecento mila litri di latte di pecora, conferiti da una ventina di allevamenti della zona. La trasformazione è svolta con capacità del titolare che si avvale e confida nella particolare cura ed attenzione delle zie Tina e Pinuccia.

Le produzioni di formaggi pecorini a pasta semicotta, e di ricotte pentite e toscanelle, sono apprezzate dai consumatori locali e dai numerosi turisti che d'estate frequentano il centro costiero. Il caseificio Peru, a testimonianza della serietà e della competenza professionale, ha recentemente conseguito la certificazione ISO 9001 per la stagionatura, conservazione e vendita di formaggi da latte ovino.



L'ARTE CASEARIA IN ANGLONA TRA STORIA E ATTUALITÀ

Masimiliano Veneri, Antonio Cusi - Ersat C. Z. Cagliari

DIREZIONE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Regione Autonoma  
della Sardegna

## BIBLIOGRAFIA

- (1) M. Maxia, Anglona medioevale - luoghi e nomi dell'insediamento umano. Dicembre 2001, Sassari, Magnum-Edizioni, Tommaso Giuseppe Sussarello editore.
- (2) E. Basso, A. Soddu, L'Anglona negli atti del notaio Francesco Da Silva (1320-1326). Aprile 2001, Perfugas, II Comunità Montana "Su Sassu - Anglona - Gallura".
- (3) A. Soddu, Il commercio al tempo dei Giudici. 2005-2006 Sassari, Almanacco Gallurese 13, Ed. G. Gelsomino.
- (4) L. Balletto, Genova e la Sardegna nel secolo XIII, in "Civico Istituto Colombiano. Studi e testi". Serie storica a cura di Geo Pistarino, Saggi e documenti, I Genova, 1978.
- (5) A. C. Deliperi, Notizie storiche sul movimento commerciale della Sardegna nella seconda metà del XIII secolo, in Archivio storico sardo, XX (1936).
- (6) G. Spano, Testo ed illustrazioni di un Codice cartaceo del Secolo XV. 1859, Cagliari Tipografia di A. Timon.
- (7) G. Montaldo, Le Torri costiere della Sardegna. 1996, Sassari, Carlo Delfino Editore.
- (8) B. Anatra, Agricoltura e allevamento nella Sardegna del XVII secolo. Quaderni Sardi di storia, 3, 1983.
- (9) M. Pulina, L'industria casearia in Sardegna dall'Ottocento ai giorni nostri. Tesi di laurea A.A. 1995-1996, Sassari.
- (10) G. Murgia, Progetti di colonizzazione e ordine pubblico nella Contea d'Oliva negli anni del riformismo boginiano (1759-1773), in Studi e ricerche in onore di Giampaolo Pisu. Maggio 1996, Cagliari, Cooperativa Universitaria Editrice Cagliaritano.
- (11) V. Angius in G. Casalis, Dizionario storico geografico statistico commerciale degli Stati di S. M. Il Re di Sardegna. 1849, Torino.
- (12) Libro della Dogana Civica di Castelsardo. Archivio storico Comune di Castelsardo.
- (13) Registri, della "Direzione delle Regie Gabelle nel Regno di Sardegna - Principality di Porto Torres - Dogana di Castelsardo - Libro di Bolle di Pagamento di Sortita". Archivio di Stato di Cagliari.
- (14) C. Sole, Aspetti economici e politici del contrabbando tra la Sardegna e la Corsica nel XVIII secolo, in Studi Sardi - Vol. XIV-XV Parte II 1955-1956. 1957, Sassari.
- (15) L. Coda, La Sardegna nella crisi di fine secolo. Aspetti dell'economia e della società sarda nell'ultimo ventennio dell'Ottocento. 1977, Sassari, Editrice Libreria Dessì.
- (16) M. L. Di Felice, L. Sanna, G. Sapelli, L'impresa industriale del Nord Sardegna - Dai "pionieri" ai distretti: 1922-1997. Novembre 1997, Sassari, Editori Laterza.
- (17) N. Bochicchio, Corso di caseificio presso la R. Scuola Agraria di Sassari, relazione per il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. 1900, Sassari.
- (18) L. Brotzu, Il settore lattiero caseario in Sardegna: il caso della LA.CE.SA. di Bortigali. Tesi di laurea A.A. 2003-2004, Sassari.
- (19) F. Manconi, G. Melis, Sardofascismo e cooperazione: il caso della FEDLAC (1924-1930), in Archivio sardo del movimento operaio, contadino e autonomistico - Quaderno 8/10. 1979, pagg. 203 - 234.
- (20) F. Manconi, G. Melis, Un'esperienza di cooperazione nella Sardegna fascista, in Il movimento cooperativo nella storia d'Italia 1854 - 1975, a cura di F. Fabbri. pagg. 543 - 554. Feltrinelli.
- (21) G. Rugu, Il Campo di Coghinas e il suo popolamento. Atti del XII Congresso Geografico Italiano tenuto in Sardegna dal 28 aprile al 4 maggio 1934. 1935, Cagliari, Società Editoriale Italiana.
- (22) C. Manconi, Pastori e contadini di Nulvi. Tesi di laurea A.A. 2001-2002, Sassari.