

## SOS CASUFITZIOS

### Piccola storia dei nostri caseifici

(con una pagina introduttiva propedeutica)

(a cura di R. Ballore 2021)

La Sardegna è stata da sempre una grande produttrice di manufatti derivati dal latte e, naturalmente, della loro commercializzazione, ma le tracce documentate iniziano dal XIII secolo, quando dall'isola partivano le navi cariche di cereali, pellami, lana, olio, vino e, appunto, di formaggi.

Antichi atti notarili della città di Genova (1265 -1281) dimostrano la vendita di partite di formaggio, di produzione sarda ed è motivo di orgoglio e sano campanile il fatto che la tariffa daziaria per il formaggio sardo era superiore a quella del formaggio *paramensis*, cioè di Parma (per gli storici del settore è segno evidente che quello sardo era di qualità superiore).

Pochi formaggi al mondo vantano origini così antiche come il 'pecorino' (chiamato anche 'pecorino romano'). Da più di duemila anni nelle campagne del Lazio e della Sardegna, si produce il latte da cui viene ricavato questo formaggio. Già gli antichi romani apprezzavano il pecorino. Nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti mentre la sua capacità di lunga conservazione ne faceva un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane. Era talmente in uso fra i Romani, che fu stabilita anche la razione giornaliera da dare ai legionari, come integrazione al pane e alla zuppa di farro: 27 grammi! Questo formaggio ridava forza e vigore ai soldati stanchi e oggi sappiamo che il Pecorino Romano è una iniezione di energia e anche di facile digestione.

La lavorazione del latte di pecora descritta da Omero venne, nei secoli successivi, codificata tanto che Lucio Giunio M. Columella nel suo "De Re rustica" può darne una dettagliata descrizione: «[...] il latte viene generalmente fatto rapprendere con caglio di agnello o di capretto (...) Il secchio della mungitura, quando sia stato riempito di latte, si deve mantenere a medio calore: non si deve tuttavia accostarlo al fuoco [...] ma si deve porre lontano da esso, e appena il liquido si sarà rappreso dovrà essere trasferito in cesti, panieri o forme. Infatti è essenziale che il siero possa scolare immediatamente ed essere separato dalla materia solida [...]. Poi quando la parte solida è tolta dalle forme o dai panieri dovrà essere collocata in ambiente fresco e oscuro, perché non possa guastarsi, su tavole più pulite possibile, e coperte di sale tritato affinché trasudi il proprio umore».

Al termine del XIX secolo la produzione casearia della Sardegna derivava da una attività di tipo familiare esercitata in piccole capanne circolari, *sos pinnèttos* (o *sas pinnètas*), prive di aria e di luce, costituite generalmente da un muro basso di pietra ed un tetto conico di frasche. 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. 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.<sup>1</sup>

Negli anni 1898, 1899, 1900 la Regia Scuola Agraria di Sassari,<sup>2</sup> 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. 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; 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

<sup>1</sup> Produzione lattiero casearia in Sardegna nel 1892: formaggio 4 milioni kg; ricotta 263 mila kg; burro 27 mila kg; latticini 145 mila kg.

<sup>2</sup> A Nulvi nel 1884 fu fondata la prima Regia Scuola pratica d'agricoltura e formaggi (1884 - 1891), 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.

all'igiene durante la mungitura e la produzione, alla preparazione di diverse tipologie di prodotto, alla 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 potesse acquistarsi fama di produttrice di ottimi formaggi.

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 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. 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. 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 (*caldèra*) 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. 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. 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 uno dei primi "caselli" (caseifici), proprietà del laziale Castelli. Venne fondata la 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, 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'introduzione della cosiddetta "caldaia svizzera" (migliore di quella cosiddetta *romana*) nella produzione del Pecorino Romano, 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.

La documentazione custodita negli archivi dei municipi mette in luce una realtà casearia caratterizzata dalla presenza di ditte continentali e dai primi imprenditori locali, entrambi dediti principalmente alla produzione del Pecorino Romano.

A Mamoiada 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 caldèra* sospesa su un focolare scavato nel pavimento (*sa urrèdda*) e dei tavoli di sgrondo in legno o in alcuni casi in pietra. Accanto alla produzione “industriale” si conservò, almeno sino alla prima metà del 1900, la trasformazione artigianale in *su pinnèttu* o *sa pinnèta*, destinata prevalentemente al consumo familiare.

A Mamoiada, nell'annuario Generale d'Italia dell'Impero e dell'Albania del 1926 con denominazione “caseifici” figurano: Meloni Raimondo, Meloni don Salvatore, Gaia cav. Paolo, Sini Antonio, Satta Salvatore, Cadinu Casula Salvatore, Sini Giovanni.

Nell'Annuario del 1942-43 sono segnati invece come “produttori” di formaggio i seguenti: Meloni Raimondo, Sini Antonio, Sini Giovanni, Sini Salvatore, Satta Salvatore, Cadinu Casula Salvatore, Gungui Salvatore, Mele Salvatore, Mele F.lli, Cadinu Agostino, Durgoni Angelo e la “Società Romana per il Formaggio Pecorino”.

Il primo caseificio che ricordano attualmente i pastori di Mamoiada era quello chiamato di dona Marianzela Melone (Mariangela Meloni), costruito negli anni 30-40 del 1900 (in seguito fu casa di tziu Cadinu, *Chiolu*, e poi di tzia Marièdda Mercuriu). Con tutta probabilità, dicono alcuni pastori di paese, il locale fu costruito nel terreno di quella nobile, ma a costruirlo e sfruttarlo fu una società romana, che diede avvio alla produzione di formaggio del tipo “pecorino romano” (che si chiamava proprio Società Romana per il Formaggio Pecorino). L'ubicazione risultava al periodo l'ultima costruzione lungo la S.S. 389 verso Nuoro, dopo *sos agòrros*; ubicata esattamente dove è oggi le abitazioni dei F.lli Piri-nu, via Vitt. Emanuele II, prima delle case popolari (vedi foto sotto).

In questo caseificio vi erano le indispensabili attrezzature artigianali e sistemi di produzione come: *urrèdda* (il posto leggermente scavato a terra, adatto per il fuoco) e delle grandi caldaie in rame chiamate *caldèras* o anche *romanas* (proprio perché portate dagli imprenditori laziali) con un argano che sollevava e spostava il pesante recipiente da 4-500 litri e più dall'esterno all'interno.

Un piccolo laboratorio artigianale privato, gestito dalla società romana ma lavorava il latte di una piccola parte dei tanti pastori del paese, poiché la maggior parte ancora preferiva farsi artigianalmente il formaggio in casa o nell'ovile per venderlo in proprio.



Parte dell'abitato con l'indicazione del primo piccolo caseificio

Negli anni trenta del 1900 pare sia stato aperto anche un caseificio di un certo Gaetano Piras di Bortigali al quale fece da garante per un prestito bancario il nobile don Giovanni Meloni<sup>3</sup>, ma non sappiamo dove era ubicato.



Man mano la diffusione e richiesta del tipo pecorino romano aumentò e, finita la seconda guerra mondiale, in un suo terreno, situato dietro la chiesa di San Sebastiano, il commerciante di formaggio Michele Daddi, fratello di Pietro, medico condotto del paese, fece costruire un piccolo caseificio. L'incarico per la costruzione del piccolo stabile fu affidato ai giovani fratelli Antoninu, Zuanninu e Pietrinu Pirinu.

La produzione di formaggio riguardava sempre il tipo "pecorino romano".

Per la salatura però, il formaggio veniva portato a Nuoro in un caseificio sempre proprietà di Michele Daddi (con sigla Sa.Pa.).

Il caseificio Daddi finì l'attività a Mamoiada verso il 1951.

La costruzione venne poi acquistata dai coniugi Giovanni Sini e Maria Montisci e nel corso degli anni, divenne ampliata e ben sistemata come abitazione.

Nel 1953 uno sparuto gruppo di pastori costituì una cooperativa, in seguito formata da tanti altri soci e fu denominata "Cooperativa pastori San Cosimo - Mamoiada" e inizialmente lavorò il latte nella chiesa sconsacrata di San Antioco (*Santu Antriòcu*).

L'area dove era situato questo caseificio (ex chiesa, vedi foto in alto) era incorporata nella proprietà della famiglia Mele-Meloni, ora diventata (in parte) un centro commerciale adiacente alla piazza San Sebastiano e al caseggiato della Scuola Media. La via tra la scuola e il centro commerciale era chiamata infatti *su gùtturu de Sant'Antriòcu* per via della chiesa.

Alcuni ricordano che vi lavorava come casaro un continentale di nome Vincenzo; i mamoiadini Cosimo Cadinu (*Zigarru*), Giuseppe (Peppeddu) Gregu.

Si produceva solo il tipo di formaggio "pecorino romano", destinato sempre alla esportazione dopo la salatura, rigorosamente a mano, sempre nello stabilimento Sa.Pa di Michele Daddi a Nuoro (che praticamente si trovava dietro l'ex Motel Agip).

La cooperativa pastori San Cosimo utilizzò la vecchia chiesa sino al 1958 circa. Anno in cui si perfezionò la denominazione, diventando "Latteria Sociale San Cosimo", ma ancora non vi era un atto ufficiale della società (per lo meno nessuno ci ha saputo dare indicazioni certe in merito).

Per qualche anno il caseificio funzionò a casa di Gesuino Manni, attuale casa Salvatore Lutz in via Po.

Ben presto la cooperativa si spostò in località *sa 'e Crarasini*, in un grande lotto che si accede dall'attuale via San Cosimo, ma la salatura del formaggio avveniva sempre a Nuoro sino al 1960.

<sup>3</sup> Testimonianza di Francesco Piras (classe 1910) in *Mamoiada, il racconto del tempo* – di G. Zirottu 2004 (Ed. Solinas Ollsys Computer



La tipica *caldèra*, caldaia in rame sostenuta da un argano in legno detto "su criccu". Nella fossa sottostante veniva bruciata la legna per scaldare il latte.

Anche in questo nuovo sito, inizialmente un argano prelevava la caldaia del latte caldo (ottenuto con fuoco a legna) dall'esterno all'interno, poiché non vi erano caldaie interne a gas. Nemmeno la costruzione era completa; durante la notte infatti faceva da guardiano il pastore Francesco Moro.

Agli inizi del 1960 il latte veniva pagato 70 lire il litro; nel 1961 avvenne un calo pauroso: 35 lire per un litro.

La cooperativa si stabilizzò, diventò "Latteria Sociale San Cosimo – società cooperativa arl", il presidente fu Antonio Marchesi. Prima di lui ricoprì la carica Agostino Meloni (*don Agustinu*), in seguito Francesco Dessolis (*tziu Vrantzischeddu*). Il Consiglio di Amministrazione durava in carica tre anni. Fuochista addetto alla caldaia (a legna) era Giannetto Canneddu; il casaro (inizialmente sempre forestiero è stato un certo Signor Massimetti di Rieti; in seguito Salvatore (*Badore*) Debuggias, Giovanni Cadinu *Bainzu*, Saverio Sale, Albino Sella, Antonio Moro.

Per un breve periodo nella cosiddetta "caciara"<sup>4</sup> ci lavorò pure Bore Pira. Inoltre ci lavorarono le donne Petronilla Galante, Gesuina Barone e Gonnaria Deiana.

Sotto la presidenza di Antonio Marchesi fu chiesto un prestito per costruire un più moderno caseificio al CIS (Credito Industriale Sardo), finanziamento che fu approvato con il progetto firmato dall'Ing. Antonio Verachi di Nuoro.

La costruzione fu poi appaltata dalla ditta Giovanni Montisci di Mamoiada.

#### Latteria Sociale San Cosimo società cooperativa arl - Marchesi Antonio

b. 16 prat. 9855

1958-1973

Sede legale: Mamoiada (Nuoro)

Sede dell'impianto: Mamoiada (Nuoro)

Settore di attività economica: Alimentari e bevande

Tipo di impianto: Caseificio

Tipo di intervento: Nuovo impianto

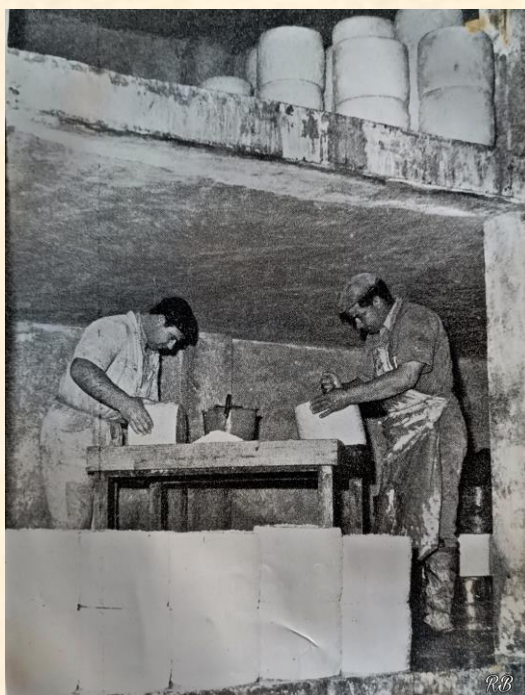
Progettista: Verachi, Antonio (ingegnere)

Esito della pratica: Pratica finanziata

Note: E' presente il progetto.

Ciò che risulta negli archivi regionali del Cis

<sup>4</sup> "Caciara" ha in italiano due significati: in origine si riferiva ad una costruzione rurale realizzata con pietre a secco, come una capanna, dove i pastori custodivano i formaggi (*cacio*), ma che a causa di liti frequenti all'interno di queste piccole strutture avrebbe dato origine al secondo termine "caciara" come significato di chiasso, baccano, gazzarra, fraccasso.



Giovanni Cadinu (*Bainzu*), Saverio Sale e Albino Sella al lavoro, anni '60



Soci pastori che portano il latte alla cooperativa, anni '60

Nel 1973 vennero a lavorare in Via San Cosimo dei greci; In tanti ricordano facessero il loro tipico formaggio “feta greca”, pagando regolarmente affitto locali e costo latte.

Negli anni 80 la cooperativa non funzionò più come vero caseificio, ma operò come “raccolta latte”, latte che poi veniva prelevato da una ditta forestiera.

Non siamo riusciti a trovare l'Atto notarile di prima costituzione della Latteria Sociale del 1953, né altra scrittura privata, mentre esiste un Atto costitutivo della Latteria Sociale Cooperativa, unitamente allo statuto, composto da 43 articoli (32 pagine) che fu approvato e registrato il 5 febbraio del 1984 presso il notaio Antonio S. Sau a Nuoro, firmato dal presidente Gabriele Gaia e dal notaio Antonino Sau.

Allegato allo stesso Repertorio un verbale di proroga societaria per altri 30 anni, dove figurano presenti i soci: Melis Antonino (vice presidente), Soddu Annino, Deiana Antonio, e

Pisu Graziano (consiglieri); i soci Angioi Giuseppa Anna, Cadinu Gesuino, Cadinu Giovanni, Cadinu Michele, Cau Michele, Costa Luigi, Crisponi Annino, Deiana Tito, Gungui Salvatore, Mele Antonio, Mele Raffaele, Melis Paolo, Meloni Loreto, Moro Michele, Rubanu Carlo, Sedda Antonio, Sedda Giuseppino, Sini Giuseppino, Cadinu Giuseppe e Cadinu Francesco.

<p>----- S T A T U T O -----</p> <p>DELLA SOCIETA' COOPERATIVA DENOMINATA: "LATTERIA SOCIALE -SAN COSIMO- SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA - con sede in MAMOIADA (Nuoro)."</p> <p>----- TITOLO I* -----</p> <p>--- COSTITUZIONE - SEDE - DURATA - SCOPI -----</p> <p>----- Articolo I* -----</p> <p>- E' costituita, con sede in Mamoiada, una Societa' Cooperativa a responsabilita' limitata, denominata: "Latteria Sociale San Cosimo - societa' cooperativa a responsabilita' limitata", con sede in Mamoiada.</p> <p>- Essa avra' la durata di trenta anni a decorrere dal verbale di Assemblea di modifica statutaria e potra' essere prorogata una o più volte con deliberazione dell'Assemblea medesima.</p> <p>----- Articolo 2* -----</p> <p>- La Societa' si propone lo scopo di fornire ai soci l'attrezzatura e la direzione tecnica necessarie per la trasformazione e conservazione dei prodotti del bestiame da loro posseduto e di quello del quale hanno comunque la disponibilita', ed eventualmente una adeguata organizzazione, per il collocamento e la vendita di tali prodotti.</p> <p>- Essa, pertanto, e' una cooperativa di servizi e, poiche' non persegue fini di lucro, esplica la sua</p> <p>- I -</p>	<p>Repertorio n. 30632      Raccolta n. 3728</p> <p>VERBALE DI ASSEMBLEA STRAORDINARIA DI SOCIETA' COOP. A R.L.</p> <p>REPUBBLICA ITALIANA</p> <p>L'anno millenovecentoottantatquattro il giorno tredici del mese di Febbraio, alle ore dieci e minuti primi trenta,</p> <p>(13.2.1984)</p> <p>in Nuoro e nel mio studio sito in Via Lamarmora, 126.</p> <p>Avanti a me dott. ANTONINO SAU, Notaio in Nuoro, iscritto nel Ruolo dei Distretti Notarili Riuniti di Sassari, Nuoro e Tempio Pausania;</p> <p>senza l'assistenza dei testimoni, ai quali il comparente, in possesso dei requisiti di legge, ha col mio consenso, dichiarato di rinunciare:</p> <p>è presente:</p> <p>GAIA GABRIELE, allevatore, nato a Mamoiada il 14 Agosto 1943 ed ivi residente in Corso Vittorio Emanuele n.109, il quale interviene al presente atto, nella sua qualita' di Presidente del Consiglio di Amministrazione della Societa' Cooperativa a responsabilita' limitata "LATTERIA SOCIALE "SAN COSIMO soc.coop. a r.l." con sede in Mamoiada Via San Cosimo (00050610914) e quindi agendo nell'e-</p>
---	---

#### STATUTO E VERBALE (DATATI 1984)

#### Consultazioni:

- A. C. Deliperi, Notizie storiche sul movimento commerciale della Sardegna nella seconda metà del XIII secolo, in Archivio storico sardo, XX (1936).
- Annuari Generali d'Italia dell'Impero e dell'Albania 1926 - 1942-43.
- Massimiliano Venusti e Antonio Cossu, *L'arte casearia in Anglona tra storia e attualità*, Stampacolor, Muros 2006
- Archivio Storico CIS (Credito Industriale Sardo) 1946-1992.
- 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, Genova, 1978.
- Pastori di Mamoiada: Loreto Sini (*caddittu*), classe 1945, Antonio Moro, class 1950.