FOGU

casearia

Anna Maria Fogu
Mario Vargiu

Dentro la STORIA della FOGU CASEARIA

Tutti i diritti riservati
© Copyright Anna Maria Fogu

Ideazione grafica di Monica Proietti
Videoimpaginazione Rotoform s.r.l.
Via dei Tamarindi, 14 - 00134 Roma
www.rotoform.it
Tel. 06.71300197 - Fax 06.71302974
ISBN 978-88-89379-21-9

Foto:
Giulio Pala

In copertina:
www.verdirosi.com

Ai miei genitori

Anna Maria Fogu

Dentro la storia
della Fogu Casearia

Prefazione

di

Umberto Verdirosi

Il teatro della vita prevede una storia incredibile: tutti noi ne partecipiamo, a nostra insaputa, per poi renderci conto che ci apparteneva!...

Da qui i ricordi, i rimorsi, le deduzioni, la necessità di raccontare per rivivere nella memoria una favola che era "una realtà", dove Mariangela e Sebastiano erano i protagonisti principali, qui Anna Maria, la figlia, nel quarantesimo anniversario della morte del padre ci racconta i fatti, gli incontri, gli avvenimenti e il dramma vissuto con quell'amore altruistico ereditato dalla madre e con i cromosomi e la fermezza ereditata dal padre!

Anna Maria ci presenta una storia avvincente: quella della "FOGU CASEARIA" in Oschiri, (un piccolo paese della Sardegna) che è diventato "grande" con l'esempio di chi ci ha lavorato e ci lavora per migliorare quel "sociale" che non è politico, ma che oggi e domani, non a caso, verrà e sarà chiamato meritocrazia!

Mario Vargiu si aggiunge alla descrizione del racconto con aneddoti in lingua logudorese arguti ed ironici, e con una approfondita indagine del mistero che ogni storia racchiude e che solo un sardo sa raccontare con la memoria del vissuto del tempo!...

Premessa

In occasione del 40° anniversario della morte di mio padre, ho sentito il forte desiderio di ricordarlo e onorarlo con questa breve storia, senza la presunzione di scrivere un romanzo, ma volendo parlare di lui e della meravigliosa donna che è stata mia madre.
Troverete una descrizione dettagliata da parte mia, perchè ho vissuto in prima persona ogni particolare della ricerca di mio padre, la sua passione per il lavoro creativo, sempre meticoloso nella continua ricerca per il meglio di ogni cosa!
La "sua" avventura che diventava anche la nostra: i nuovi macchinari, il nuovo modo di cercare innovazioni nel produrre, e la sua capacità sempre vincente nei rapporti umani, insomma è un racconto d'amore che ha sempre coinvolto tutta la famiglia... un vissuto di ieri per incoraggiare i giovani di oggi, è l'esempio che nulla nasce dal nulla!
Ma il coraggio di Sebastiano e Mariangela è oggi premiato da un'azienda moderna, come ieri mio padre, l'aveva ideata.
Così, in queste poche pagine, vive una storia che somiglia ad una favola... è quella che la vita continua a raccontarci.

Sebastiano, figlio di Giuseppe Fogu (pastore) e di Anna Maria Schintu (fornaia), nasce ad Oschiri il 5 febbraio 1913 ultimo di quattro figli.
Si distingue, fin dalla più tenera età, per la sua vivacità e intelligenza, ha un carattere tenace, risoluto, è riservato e rispettoso del suo prossimo. Dopo avere imparato a leggere, scrivere e fare di conto, il suo corso di studi si interrompe molto presto.
Insieme ai fratelli è subito in campagna a lavorare nell'azienda agricola. Quando il padre viene a mancare, Sebastiano ha solo quindici anni, ma coraggiosamente lo sostituirà nella conduzione della società familiare. Vive, con la madre vedova in via Verdi, mentre i suoi fratelli si sposano presto e vanno ad abitare nelle vicinanze. A 18 anni viene chiamato ad assolvere il servizio militare, sarà poi esonerato perchè orfano e dovrà provvedere al sostentamento della madre.
Dopo tanti anni di lavoro con i familiari, come spesso capita, sorgono delle divergenze per cui la società si scioglie e Sebastiano, ancora molto giovane, è con-

sapevole di essere in grado di poter lavorare per proprio conto. Forte dell'esperienza acquisita lavorando con i suoi parenti ha l'entusiasmo e la volontà di poter gestire l'azienda agricola a suo modo! Quindi, essendo egli già esperto, lentamente e con il coraggio della sua gioventù, si avventura nel mondo del lavoro agropastorale e in seguito nel mercato dei prodotti caseari, sempre dominato dai grandi industriali. Il suo metodo è improntato con nuovi sistemi allora inusuali nel mondo della pastorizia.
L'attività, anche se di piccole dimensioni, viene gestita come una moderna azienda agricola. Sebastiano si avvale della collaborazione di un esperto coadiuvante (Tiu Bustianu), proveniente da Bitti. L'azienda si caratterizza per il ciclo produttivo: coltura dei foraggi (per produrre il migliore alimento per il bestiame), massima cura della salute del patrimonio ovino, trasformazione del latte e commercializzazione dei prodotti. Il mercato di riferimento è localizzato a Sassari, Cagliari e Nuoro. Il giovane, uscendo dal proprio territorio e rapportandosi con altre realtà economiche, acquisisce una mentalità ben diversa da quella che finora è rappresentata dal "pastore tradizionale", così pure le relazioni personali con i clienti ed operatori del settore diventano importanti, anche, in previsione della realizzazione del suo sogno che nel tempo riuscirà a

concretizzare. L'incontro tra Sebastiano Fogu e Mariangela Frassu avviene nel 1947 ed è subito una storia importante: un grande amore!
Sebastiano è benestante, un insolito pastore e un piccolo industriale caseario che rimane colpito dalla bella Mariangela, così, subito le fa una corte serrata... lei gradisce! (La notizia dell'imminente matrimonio desta nell'animo di un corteggiatore di Mariangela un tale dispiacere che all'improvviso lascia il lavoro, la famiglia, tutto e tutti, e parte per l'America... non ritornerà mai più!)
Si sposano con grandi festeggiamenti il 5 gennaio 1948 e dalla loro unione nascono sette figli. Viene ristrutturata la casa di vicolo Cavour, a tempo di record, che diventa il luogo dove si avvererà il loro grande desiderio, quello di formare una numerosa famiglia! Subito dopo il matrimonio, Mariangela lascia la vecchia casa di Via Gorizia e si trasferisce nella nuova abitazione insieme agli zii, questi continueranno a stare vicino agli sposi fino alla loro morte. Mariangela, figlia di Salvatore Frassu e Lucia Pinna, nasce il 20 ottobre 1923 ad Oschiri, dai primi mesi di vita viene allevata dalla zia Caterinangela, sposata a Thomas Frassu, questi non potendo avere dei figli riverseranno tutto l'amore sulla bambina che considereranno a tutti gli effetti la loro figlia. Mariangela è intelligente ed affettuosa, in questa

realtà familiare si trova perfettamente a suo agio. Frequenta le scuole elementari con profitto, apprende con facilità tutte le materie di studio, con una preferenza per la matematica ed il calcolo.
Il calcolo mnemonico è una delle tante peculiarità che la contraddistinguono e la accompagneranno fino alla vecchiaia. Le sfide con la calcolatrice, spesso, la renderanno vincitrice!..
Alla ragazza viene insegnato tutto ciò che è necessario per diventare una buona massaia, ma con la sua inventiva trascenderà il lavoro casalingo. Frequenta l'ambiente dello zio Thomas che è responsabile della gestione della cantina dei fratelli Bua (*Maganza*) ed è anche un esperto salatore e selezionatore del formaggio pecorino romano.
Il legame affettivo con lo zio la porta ad avere dimestichezza con il mondo lattiero caseario, e quindi fin da piccola segue le diverse fasi della lavorazione e trasformazione del latte.
Tutto questo, le tornerà utile quando con il marito intraprenderà l'attività casearia. Ma ecco che la giovanissima Mariangela riesce a sfruttare le sue attuali conoscenze inventandosi un lavoro molto redditizio: la produzione di sapone per lavare i panni, utilizzando i grassi di scarto della lavorazione del latte aggiungendo la soda caustica e le erbe profumate. La sua felice intuizione è vincente: la ricetta del

da sinistra:
Caterinangela e Lucia Pinna

sapone profumato ha grande successo, diventa fonte di un buon guadagno, la richiesta durante il periodo della guerra aumenta continuamente. Mariangela incrementando la produzione e di conseguenza gli introiti, riesce a mettere da parte un piccolo tesoro che le permetterà di acquistare degli immobili. Negli anni duri della guerra avrà una discreta sicurezza economica per affrontare anche le spese sanitarie del difficile intervento chirurgico della zia, che viene a costare diecimila lire, comprendente l'onorario del chirurgo e la degenza in ospedale.
In quei tempi, il servizio sanitario era garantito solo a coloro che disponevano di molto denaro… gli altri si affidavano all'intervento divino!... Per avere la misura del potere di acquisto del denaro in quel momento storico si sappia che, con diecimila lire si poteva acquistare un lotto di terreno edificabile e in più costruire una abitazione su due piani!
É chiaro che Mariangela per l'epoca in cui si trova a vivere la sua prima giovinezza, è una pioniera nell'arte di inventarsi un lavoro e trarne benefici economici.

Due personalità in sintonia

L'unione di Mariangela e Sebastiano, voluta da uno straordinario destino, non poteva non dare origine ad una particolare impresa di notevole valore. Dopo il matrimonio e la nascita dei figli i due sposi sono molto occupati per l'attività professionale, ma per la cura dei bambini hanno anche l'aiuto continuo degli zii e dei parenti che sono sempre presenti a tutelare la famiglia che cresce in fretta. Mariangela, nel periodo di maggior impegno lavorativo, si trasferisce in campagna. La sua è una preziosa collaborazione, dietro le direttive del marito mette in atto tutto il sapere acquisito negli anni dell'adolescenza quando frequentava il luogo di lavoro dello zio Thomas.

Nei pressi del lago Coghinas in località Pedralada, Sebastiano ha la sua azienda agricola, che nonostante gli alti costi degli affitti è sempre più prospera. Trasforma il latte di sua produzione e ne acquista altrettanto dai suoi colleghi vicini di pascolo. La caseificazione avviene nella piccola struttura rurale, per la stagionatura, i formaggi vengono portati nella cantina dei Bua – *Maganza* e successivamente in quella di Minicheddu Pira, situata in viale stazione, dove ora c'è l'abitazione ed il bar della famiglia Pira.

Con la nascita dei figli l'impegno di Mariangela aumenta notevolmente, nascono quattro femmine in sei anni di matrimonio, poi finalmente, nel 1955 arriva il tanto desiderato maschio che chiameranno Salvatore, accolto con grande festa da tutta la famiglia, ora composta da ben nove persone!
In quell'anno, con l'entusiasmo della nuova nascita, Sebastiano concretizza i sogni della sua vita: una famiglia numerosa e i primi passi verso la costruzione del moderno caseificio.
Nella periferia di Oschiri, in zona S'utturu viene acquistato un lotto di terreno di proprietà comunale per edificare, più avanti, lo stabilimento.
Il lavoro di ideazione e progettazione dell'impianto è affidato ad un ingegnere cagliaritano e appena si ottengono le autorizzazioni necessarie, si avviano i lavori sotto la direzione del capomastro Luigi Campesi.
Il terreno è di natura granitica, gli scavi per le fondamenta diventano impegnativi, si ricorre all'utilizzo delle mine per ottenere la profondità necessaria a creare la cantina con i palchi di cemento armato e con l'areazione naturale.
Per realizzare l'ambizioso progetto la famiglia mette a disposizione tutte le risorse finanziarie disponibili: viene venduto un immobile di proprietà di Mariangela in via Gorizia e così in tempi relativamente

brevi è costruito lo stabilimento! Verrà acceso un mutuo presso la banca Credito Industriale Sardo (C.I.S.) di 12 milioni di lire, per portare a termine l'opera. Nella campagna casearia del 1958/59 l'azienda è pronta per operare. Nasce la ditta individuale FOGU SEBASTIANO con sede legale in Vicolo Cavour, 2 - Oschiri.

La struttura esterna dell'edificio è lineare e armoniosa, l'interno è ben curato con pavimenti uniformi color rosso e le pareti di tutto il perimetro della sala ricevimento latte e lavorazione sono piastrellate con mattonelle bianche, i doppifondi, i banchi lavoro e altri utensili sono in acciaio inox acquistati a Thiene dalla ditta Frau. Nel piano sottostante la sala lavorazione, in un apposito locale, viene installato un grande generatore di vapore alimentato con il carbone per dare calore alle due caldaie. Per il servizio di fuochista viene assunto Francesco Pisanu, che avendo già lavorato presso la Sardamonia, è in pos-

sesso della patente per gestirne con provata capacità il buon funzionamento. È messo a riposo l'argano che con i suoi bracci agganciava la caldaia colma di latte, tenendola sospesa sulla fornace sempre ardente, adeguatamente alimentata con le fascine di legna per scaldare il latte alla giusta temperatura. Insomma ora è tutto nuovo, lucido, ma soprattutto niente più fumo ad annebbiare il caseificio!
La ditta Fogu riesce ad approvvigionarsi di un buon quantitativo di latte sottraendolo alla concorrenza delle grandi società quali la Galbani, Galantzi, Fumera ed altre ditte minori. Vengono assunti quattro operai: Pasqualino Langiu (cognato), Antonino Apeddu, Antonia Frassu (cognata) e Francesco Pisanu, più il prevalente contributo di Sebastiano e Mariangela come era prevedibile. Il lavoro di maggiore responsabilità ricade sul titolare che si deve anche occupare di reperire la materia prima e trattare con i fornitori che sono in prevalenza di Oschiri. La parte contabile viene seguita dalla figlia maggiore. Il servizio per le paghe degli operai viene affidato al consulente del lavoro il signor Mimmia Nieddu.

Le nuove produzioni

La ricerca di altri mercati per commercializzare i prodotti, ed anche la sperimentazione di nuovi tipi di formaggio pecorino, diventano la priorità per la giovane azienda.
In quegli anni è importante l'incontro con un grossista torinese, il cui nome è Battista Feira, titolare della ditta Brunetti Giuseppina con sede a Favria Canavese.
Questo signore, che come Sebastiano è dinamico e coraggioso, nei primi anni di vita dell'azienda è il principale cliente, per cui gran parte della produzione viene esportata in Piemonte. L'incontro con Feira diventa uno scambio di lavoro e poi, anche di un'amicizia importante per entrambi che durerà fino alla loro morte. Ancora giovani purtroppo moriranno a distanza di pochi anni l'uno dall'altro. Sebastiano si reca spesso a Torino ed in compagnia di Battista Feira visita altre realtà produttive della Valle D'Aosta.
Osserva con attenzione come in quella regione viene lavorato il latte vaccino per la produzione della fontina, si entusiasma per la bontà ottenuta. Dopo averne appreso la tecnica decide di riprodurlo utilizzando il latte ovino. La cagliata viene messa in appositi stampi di legno e avvolta in teli di lino, il

peso della forma varia da 5 a 6 chili e viene etichettata: SPIANATA DI OSCHIRI. Il prodotto è di grande pregio ed incontrerà il favore dei clienti piemontesi. Anche la piazza di Cagliari risponde con grande fervore. La ricerca e l'innovazione per i nuovi tipi di formaggi non si ferma con la spianata di Oschiri ma continua con altri tipi, detti formaggi "molli da tavola". L'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Sardegna invita gli industriali caseari a diversificare i prodotti per alleggerire il mercato dalle produzioni esclusive del pecorino tipo romano che, a scadenza ciclica (per eccessi produttivi), mette in crisi tutto il settore agropastorale sardo. L'Assessorato regionale, forse allora, più attento di oggi al controllo dell'economia in tale settore, sprona gli industriali a produrre nuovi tipi di formaggi che incentiva con un contributo. La ditta Fogu Sebastiano, è la prima azienda ad essere premiata per la produzione di nuovi tipi di formaggi da tavola. Infatti nascerà un nuovo formaggio finora

Diploma di partecipazione

con assegnazione di medaglia d'argento

sconosciuto in Sardegna, ossia la caciotta di latte ovino. Naturalmente per poter trattare il nuovo prodotto è necessario conoscere i segreti della lavorazione. La ditta Fogu assume per due stagioni consecutive i casari provenienti dalla ciociaria, luogo d'origine del formaggio denominato "caciotta". La caciotta laziale è prodotta esclusivamente con latte bovino, mentre ad Oschiri si utilizza il latte ovino. Il successo è assicurato dai buongustai che la gradiscono e la ricercano. Le vetrine più importanti, per esporre queste delizie, sono le fiere e le mostre mercato sia in Sardegna che in Continente. La fiera campionaria della Sardegna, fondata nel 1948, stenta a decollare nel reparto alimentari... soltanto la Cooperativa 3C di Macomer e la ditta Fogu di

Oschiri espongono i loro migliori prodotti, con grande soddisfazione degli affezionati clienti. Il successo è ben visibile nelle migliori latterie di Cagliari che espongono nelle loro vetrine i formaggi: la spianata, la caciotta denominata RIO COGHINAS ed

infine le perette di pasta filata. La storica drogheria Vaghi-Rossi di Cagliari, le presenta in vetrina, con la scritta a grandi caratteri: **"formaggi della Ditta FOGU di OSCHIRI i migliori della Sardegna"**. Anche le produzioni di pasta filata, ossia delle provolette (*paneddas*) vengono apprezzate e pubblicizzate a livello regionale. L'importanza delle "paneddas" in paese è ben conosciuta, vengono considerate alimento per i ricchi, perché gli allevatori di bovini sono i proprietari dei terreni più

fertili ed il latte prodotto viene in parte venduto nelle latterie come alimento; il restante viene cagliato, alla pasta, poi divenuta acida, con l'ausilio dell'acqua calda, e con le mani si dà la forma della pera. Si racconta che alcuni laureati di Oschiri siano stati molto aiutati, a raggiungere la meta della laurea, dalle "paneddas"! Qualcuno le denominava anche pere d'autunno perché in autunno, appunto, il latte è migliore e le perette hanno un sapore ancora più gradevole rispetto alle altre stagioni. Mariangela diventa maestra nell'arte della lavorazione delle "paneddas". Dalle sue preziose mani, prendono forma delle vere e proprie sculture di formaggio: provoloni a forma di campana, perette di piccole e grandi dimensioni ed infine, per la gioia dei piccoli formaggini a forma di uccellini, maialini, topolini ecc. riprendendo una antica tradizione gallurese! A lei si deve riconoscere il merito di aver invogliato, tramite la sua arte, tanti bambini ad assaporare e consumare il formaggio.

Con la nascita di un altro figlio, Tomaso, l'attenzione dei genitori verso l'educazione dei figli diventa pari, o forse superiore a ciò che riguarda la gestione dell'azienda. Mariangela segue i figli, sia nel loro percorso scolastico sia nella cura del benessere fisico. La mattina lavora in caseificio e nel pomeriggio controlla e aiuta i più piccoli a fare i compiti.

È lei che si sacrifica ogni estate a portare i bambini al mare, per garantire loro una buona salute invernale. Sebastiano, di ritorno dai suoi viaggi di lavoro sul continente, non arriva mai a casa a mani vuote ma porta sempre molti doni per i figli: *"Il mio amico"* Enciclopedia per Ragazzi (Garzanti), i libri scolastici (acquistati sulle bancarelle romane) che suscitano la curiosità dei più grandi. Non mancano i giocattoli, indumenti e dolciumi diversi da quelli che sono in commercio sul posto. Subito dopo il matrimonio Sebastiano provvede all'acquisto della macchina da cucire Singer, che dovrà servire non solo per confezionare gli abitini per i bambini ma anche per fare gli orli ai finissimi teli per colare il latte. La radio, entra a far parte dell'arredo della casa, è il dono per lo zio Thomas appassionato di musica leggera e di notiziari. In primavera, lo zio Thomas, si reca ogni domenica alle corse ippiche di Chilivani, che sono il suo divertimento preferito; prendendo per mano le due nipoti più grandi, le costringe a seguire le gare, ma per le bambine sono pomeriggi di gran noia: rimarranno sedute sulle tribune dell'ippodromo, mentre le loro coetanee restano in paese a giocare!.. Poi accade che una domenica, Thomas perde la memoria e dimentica le bambine sulle tribune dell'ippodromo, è il primo allarme della sua malattia, da quel giorno cesseran-

no le gite a Chilivani. Per lui è l'inizio di una lunga malattia, verrà curato amorevolmente dalla moglie e dalla nipote Caterina fino alla fine dei suoi giorni. Sebastiano pensa che per i figli sia utile mettere a disposizione (oltre che i libri e i soliti giochi), anche quegli strumenti necessari per il suo lavoro, quindi acquista l'addizionatrice a manovella Olivetti Summa 15 e la macchina da scrivere Olivetti Linea 98. Nella camera da pranzo questi strumenti di lavoro sono sempre a disposizione per impararne l'uso e per le operazioni di contabilità aziendale.

Frequentazioni e amicizie

Non dimenticando il periodo storico particolarmente difficile per la Sardegna e con gli echi ancora lontani del boom economico, il modo di agire di Sebastiano nel volersi elevare dallo status di pastore a imprenditore nell'interesse dei figli e dell'azienda, suscita nel sentire paesano gelosie immotivate. È mal tollerato dai politici locali anche per l'amicizia con l'Onorevole Mannironi, che negli anni '60, dopo essere stato varie volte nominato sottosegretario ai Trasporti poi alle Finanze, nel 1970 ottiene l'incarico di Ministro della Marina Mercantile. Con la dichiarazione di guerra nel 1940, Sebastiano è richiamato alle armi, viene destinato a Nuoro, lì incontra per la prima volta Salvatore Mannironi. Nasce una bella amicizia consolidata dalla stessa visione politica, entrambi antifascisti, responsabili delle difficoltà nel manifestare il proprio pensiero e per questo pagando duramente. Mannironi, infatti, sarà arrestato e costretto ad un anno di campo di concentramento ad Isernia. Sebastiano agisce aiutando chi è perseguitato dalla prepotenza del potere fascista. Don Giua ex parroco di Oschiri, costretto all'esilio, su denuncia di alcuni parrocchiani, per aver predicato dal pulpito della chiesetta campestre di Balascia la sua avversione

alla guerra, ha sempre manifestato gratitudine per Sebastiano, per il sostegno morale e finanziario, in più occasioni, durante l'allontanamento da Oschiri.
L'amicizia con il Dott. Mannironi non è gradita alle persone che in paese si considerano importanti.
Infatti costoro cercano in tutti i modi di contrastarlo anche nel suo lavoro, deridendo la sua persona e disprezzando le sue capacità imprenditoriali. Lo considerano un esaltato che vuole sovvertire il sistema vigente per elevarsi socialmente con le proprie forze, senza il benestare di coloro che pensavano di detenere nelle loro mani il potere di disporre della vita altrui. Sebastiano ha con l'Onorevole una familiarità che le autorità oschiresi non avranno mai!... Si racconta che gli esponenti della politica locale, quando chiedevano di essere ricevuti dall'Onorevole, erano costretti a lunghe attese... mentre Sebastiano, frequentando la famiglia ed essendo amico anche dei parenti della Signora Fannìa Satta, moglie di Mannironi, aveva libero accesso a Palazzo Senatori a Roma ogni qualvolta si recava nella capitale. Nel 1962 Francesca Mannironi, figlia dell'Onorevole, verrà ad Oschiri per cresimare Lucia Fogu, poi appena la ragazza conclude le scuole dell'obbligo la madrina la ospiterà per alcuni mesi nella sua casa romana, in seguito la indirizzerà alla scuola di formazione professionale "Palmina Talenti"

dove Lucia otterrà il diploma di puericultrice.
Un altro fraterno amico di vecchia data è il professore Francesco Nuvoli, nativo di Florinas, residente a Roma. Sposato, senza figli, insieme alla moglie, trova il tempo ogni estate, di fermarsi ad Oschiri per visitare Sebastiano e trascorrere diverse ore anche con i suoi bambini.
Quando Sebastiano accompagna la figlia Pina a Roma, per continuare gli studi, il professore si interessa per trovarle un posto in un collegio gestito dalle suore nei pressi di San Paolo fuori le mura.
É doveroso ricordare il Dott. Masala, funzionario regionale che per anni è stato un sincero amico ed un valido estimatore dell'azienda Fogu. A Cagliari, durante i giorni della tragedia è stato affettuosamente vicino a Mariangela ed Anna Maria nell'espletare le pratiche burocratiche di quei tristi momenti. Anche Antonio Pinna (detto familiarmente Tiu Pinna), originario di Pattada ma da sempre commerciante a Firenze, è da annoverare fra le persone speciali che hanno avuto per tanto tempo con la ditta Fogu non solo scambi commerciali, ma una lunga e sincera amicizia anche con le rispettive famiglie.
Dell'amicizia con Battista Feira si è parlato in precedenza, con la nascita della settima figlia Daniela, questo rapporto si rafforza maggiormente perchè

Battista, insieme alla moglie Maria, battezzano l'ultima nata. Gli scambi di omaggi continuano, in casa Fogu per la prima volta arrivano delle grandi e profumate forme di grana padano; Sebastiano a sua volta contraccambia procurandogli un puledrino d'asino sardo, che porterà fino a Favria Canavese per lo svago dei figli dell'amico Battista.

Le esportazioni

Sebastiano nei continui viaggi in continente presso l'ufficio I.C.E. (Istituto Commercio Estero) con sede all'Eur, viene messo in contatto con un rappresentante di prodotti caseari che opera negli Usa e in Canada: il suo nome è Umberto Plebani. La collaborazione con il signor Plebani è molto importante perchè diventa il rappresentante della ditta negli U.S.A. e in Canada, permettendo all'azienda di esportare i formaggi molli da tavola, quindi caciotte e pecorini semistagionati, mentre gli altri caseifici esportano solo pecorino tipo romano. È un'impresa titanica affrontare, con il solo aiuto della famiglia, l'esportazione di formaggi teneri, facilmente deteriorabili per il lungo viaggio dentro i container nella stiva delle navi della Concordia-Line.

La partenza da Porto Torres via Genova, prevede l'approdo a New Haven nel Connecticut oppure Toronto nel Canada. Le caciotte con stagionatura di 40 o 50 giorni sono accuratamente confezionate in maniera tale da poter sopportare senza danni 20 giorni di viaggio nella stiva della nave.
I contenitori in legno leggero vengono assemblati e inchiodati nel momento in cui si prepara la spedizione e questo richiede diversi giorni di lavoro, e il coinvolgimento di tante persone: su ogni cassetta è necessario scrivere a stampa il peso netto e lordo, poi viene stilato un duplice elenco del numero delle casse e il relativo peso; la prima copia accompagna la merce a Porto Torres dallo spedizioniere, il signor Peppino Marongiu che provvede alle pratiche di sdoganamento della merce. Finalmente il viaggio verso l'America ha inizio!... La seconda copia viene portata all'ufficio estero del Banco di Sardegna in viale Umberto per perfezionare la pratica e rendere disponibile la somma corrispondente alla fattura.
Tale incombenza spesso ricade sulla figlia Anna Maria, che all'età di tredici anni, si reca a Sassari all'ufficio estero del Banco di Sardegna, suscitando lo stupore degli impiegati nel vedere una ragazzina eseguire, per conto del genitore, delle insolite mansioni.

Il pastore

La maestria di Sebastiano nel cagliare il latte non ha eguale nel territorio e la moglie diventa la sua migliore allieva, la vicinanza di Thomas Frassu, salatore e selezionatore di formaggi, di conclamata professionalità, gli dà la possibilità di apprendere la tecnica non solo di produrre i formaggi pecorini ma anche di saperli selezionare. Tutte queste esperienze acquisite nel tempo gli permettono di saper trattare il latte in modo magistrale. Il latte essendo un alimento molto delicato, facilmente deperibile, è sempre necessario analizzarlo in maniera molto approfondita, anche una piccola disattenzione nel controllo potrebbe danneggiare tutta la produzione della giornata.
L'igiene è fondamentale per la riuscita di una produzione ottimale. Si racconta che Sebastiano, quando con il suo gregge, eseguiva la mungitura all'aperto, ma poiché nelle giornate di pioggia diventava tutto un pantano, per evitare questo, aveva costruito nel recinto un pavimento in cemento, pratico da pulire evitando così di sporcare il latte. Usava le migliori tecniche igieniche: aveva ideato una struttura in legno di forma quadrata, ai lati della stessa legava sette strati di tela finissima per filtrare il latte. Questo strumento anche se rudimen-

tale si è rivelato molto efficace per ottenere una produzione igienicamente ineccepibile. Purtoppo in seguito l'invidia e la cupidigia dei proprietari di Pedralada, lo costringono a lasciare il suo pascolo, ma Sebastiano non si perde d'animo e sposta il gregge in un altro terreno, così continuerà la sua professione, arricchendola anche con la pratica della mediazione nel commercio del formaggio. La cura degli animali, come è stato detto in precedenza, è stata sempre la priorità assoluta, infatti dopo le vendemmie si trasferiva nei vigneti per poter alimentare il gregge con le foglie ancora verdi delle viti. Dopo la sosta nel suo vigneto di "matta 'e salighe", vicino al lago Coghinas, conduceva il bestiame sulla montagna del Limbara nei pressi di Tempio, dove poteva trovare altri vigneti e dare alle pecore gli alimenti stagionali più adatti.
Rientrava poi con le prime piogge autunnali, quando i pascoli si rinverdivano. Il veterinario Dottor Salvatore Gaetani, che assiduamente visitava il gregge, riconosceva pubblicamente l'ottimo stato delle pecore e di tutto il bestiame allevato da Sebastiano.
Nessun altro pastore ad Oschiri poteva vantare un simile primato, la sua vita era interamente dedicata al lavoro; la sua presenza in campagna era continua e proficua; in autunno, quando le pecore, ancora

gravide, non davano il latte si occupava delle semine dei foraggi, e dei cereali per l'alimentazione del bestiame, così pure del grano per il sostentamento della famiglia. Va anche detto che come attività secondaria alla caseificazione c'è sempre stato l'allevamento dei suini, questa attività permette al pastore di smaltire gli scarti della lavorazione del latte, cioè la scotta che impastata con le farine d'orzo o d'avena genera un alimento molto nutriente per i suini (Sebastiano sia da pastore che da industriale caseario ha sempre avuto un allevamento di suini particolarmente florido).
Il mezzo di trasporto per gli spostamenti in paese ed anche fuori, avveniva con un robusto ed elegante cavallo. Nella facciata dell'abitazione di vicolo Cavour, fino a pochi anni fa, c'è stato un cerchio di ferro (*sa loriga*) per legare l'animale.
Diverse persone ricordano ancora Sebastiano quando, insieme alla moglie, rientrava da Pedralada in sella al cavallo. Mariangela, più bella che mai, con la figlia in braccio e con il marito innamorato davano l'immagine della famiglia felice, suscitando le invidie di tante persone cosiddette amiche!... Forse è anche questo uno dei motivi dei furti e danneggiamenti subiti in quel periodo.
La passione per il suo lavoro, l'amore per Mariangela e i figli, sono stati il motore che gli hanno dato

una grande forza per lavorare instancabilmente migliorando sempre di più la sua condizione economica e il suo prestigio. Avviene anche che la proprietaria di Pedralada, improvvisamente, e mal consigliata da persone a lei vicine, trova il pretesto per sfrattare Sebastiano dal luogo dove erano state fatte molte migliorìe. In quell'occasione la proprietaria fu molto criticata dalle persone benpensanti, ma lei dimostrò la sua scarsa saggezza facendo intervenire addirittura il pubblico ufficiale per fare rispettare la "sua" irremovibile decisione.
Ma questa "piccola donna" dimentica *"che il letto caldo fa la casa fredda"* e Sebastiano, non conosce letti caldi ma pascoli al vento!... Non si perderà d'animo, troverà subito altri luoghi dove lavorare, si sposterà con il bestiame nei pressi di Madonna di Castro e con l'aiuto di Paolino Langiu detto Catrocce, riprende il lavoro con l'entusiasmo di sempre.
Nessuno lo può fermare perchè la sua motivazione primaria è la creatività, il latte, le pecore, la famiglia!

La fiera campionaria

Per la ditta Fogu Sebastiano la Fiera Campionaria diventa la vetrina per far conoscere i prodotti e poterli vendere a prezzo pieno. Questa importante manifestazione fieristica consente di ap-

La figlia Caterina con Sebastiano Fogu
e al centro il Presidente della Regione On. Del Rio

provvigionarsi della liquidità necessaria per essere sempre puntuale con i pagamenti verso i fornitori. La ditta non ha mai ritardato il pagamento del latte, questo è un fatto risaputo, che l'imprenditore, memore del suo passato di pastore, preferiva rimandare le spese per la famiglia che danneggiare un suo con-

ferente. Il rispetto del lavoro del pastore e la puntualità nei pagamenti sono tuttora radicati nella mentalità gestionale dell'azienda. Operando in questo modo, e sempre con tanto impegno fisico e finanziario, accade che la società italo-francese Roquefort chiede di acquistare lo stabilimento. Dopo aver ben valutata la proposta in famiglia e considerata la difficoltà ad ottenere credito dalle banche, si decide di prendere in considerazione l'offerta dei Francesi. Segue una lunga trattativa, poi viene raggiunto un accordo e lo stabilimento viene venduto, così la ditta Fogu Sebastiano si libera del gravoso onere del mutuo del Credito Industriale Sardo, ma non cessa l'attività, si sposta in via Umberto n° 68, in una vecchia struttura che viene per l'occasione ripristinata ed in parte adattata alle attuali necessità. Si ritorna a lavorare con i vecchi strumenti: le caldaie zincate due volte l'anno per evitare le intossicazioni dal verderame, l'argano (*sa prua*) e la fornace, ora alimentata da un piccolo impianto a gas evitando in questo modo i fastidiosi fumi del passato. Le produzioni non risentono minimamente del cambio di struttura.

Tutto ciò non è un fallimento, anzi, il nuovo locale posizionato in pieno corso è subito visibile per tutti quelli che transitano sulla strada per Olbia/Sassari. La posizione strategica permette di lavorare con le

vendite al dettaglio a prezzi vantaggiosi e con margini di rischio notevolmente ridotti.
Quindi, libera dagli impegni del mutuo, la ditta posizionata diversamente continua ad investire, anche con nuovi macchinari finora sconosciuti. Viene acquistata la confezionatrice del sottovuoto

da sinistra: Tomaso, Salvatore e Sebastiano Fogu

spinto, marca "Cryovac", per poter spedire il prodotto fresco senza rischi e conservandone le caratteristiche. In quel periodo, diverse ditte vengono in azienda, prima per curiosare e in seguito a confezionare i loro prodotti. Nessun'altra azienda finora aveva osato investire su un moderno macchinario appena presentato sul mercato senza averne

prima provato l'utilità e l'efficacia. La confezionatrice Cryovac si è rivelata molto utile, ha avuto una lunga vita ed è stata poi sostituita con un altra di nuova generazione. La modernità dell'azienda appare subito evidente anche per l'utilizzo di nuovi materiali per gli imballaggi. Si useranno per la prima volta i sacchetti di cellophane per confezionare sottovuoto i prodotti da spedire e così pure la carta intestata con il logo del caseificio per avvolgere i prodotti venduti nel negozio adiacente alla sala lavorazione. L'attività è trasferita nella vecchia struttura, ma l'operatività è sempre la stessa: la ragione sociale è rimasta immutata ossia Ditta Fogu Sebastiano, e sul *modus operandi* non c'è discontinuità. Si sperimentano nuovi prodotti e nuovi macchinari per meglio qualificarsi anche a livello internazionale.

Nella nuova collocazione, l'azienda ha grande visibilità e acquisisce sempre più clienti entusiasti dell'opportunità di conoscere ed acquistare i vari prodotti.

Gli elogi e le gratificazioni per la bontà dei formaggi arrivano da diverse parti, sia dalle autorità regionali sia dagli specialisti del settore.

Anche i premi per le partecipazioni a mostre ed esposizioni sono molteplici. La pubblicità del prodotto è sul passa parola e ai turisti che visitano il

L'On. Paolo Dettori visita lo stand della ditta Fogu (Fiera di Cagliari)

paese nella rivendita, vengono offerti abbondanti assaggi dei vari tipi di formaggio. Il Prof. On.le Paolo Dettori è tra i più entusiasti, in ogni sua visita gratificava Sebastiano, che era piccolo di statura, esprimendosi con simpatica bonarietà: "Sei un piccolo grande uomo!". Il caseificio diviene meta settimanale di esponenti politici, che seguono con molta attenzione il progredire del lavoro di questa innova-

tiva impresa. Alla fiera campionaria è presente con grande impegno e il successo è sempre assicurato, l'azienda ora ha la collaborazione anche delle figlie Anna Maria e Caterina spesso presenti anche in fiera a sostituire Sebastiano, che fa la spola tra Cagliari ed Oschiri, con il suo motocarro "GUZZI" sempre a pieno carico, per rifornire lo stand ed i vari clienti.

Il presagio e la reazione di Mariangela

L'aumento del lavoro grava sempre di più sulle spalle di Sebastiano che tra la caseificazione, l'esportazione e la cura dei tanti clienti sparsi in varie parti della Sardegna, sul continente e nel Nord America, non conosce soste, ma lui è instancabile. Quando arriva il momento di organizzarsi per la Fiera campionaria di Cagliari del 1972 c'è una forte indecisione per la partecipazione. Quell'anno Mariangela ha manifestato ripetutamente la sua contrarietà a presenziare in fiera, però, dopo tanta insistenza da parte degli organizzatori si decide di aderire inviando un cliente cagliaritano a curare lo stand, in modo che l'impegno per Sebastiano sia meno pesante.

In occasione di una visita allo stand, Sebastiano appena uscito dalla Fiera, viene seguito fin nei pressi dell'albergo dove alloggia, poi vicino alla stazione viene derubato e barbaramente assassinato. La tragedia si abbatte sulla famiglia sconvolgendone gli affetti e anche il lavoro finora costruito con tanto sacrificio. La vita di Mariangela e dei suoi figli è improvvisamente stravolta dalla terribile disgrazia facendoli precipitare in una grande disperazione.

Il dolore per questa perdita è molto difficile da lenire anche se gli attestati di cordoglio e di partecipazione

TEL. 1914-636-1653
(Italy – Tel. 1070) 26-795

Cable Address:
BERGAMO, NEW ROCHELLE, NEW YORK

Manufacturer's Representative Imported and Domestic Food Products
30 CLINTON PLACE — NEW ROCHELLE, N. Y. 10801

Umberto Plebani

Jun. 15-87

Signora Carissima

ancora non posso dimenticare
suo marito Sebastiano Fogu, un peccato
abbiamo perduto un grande padre di famiglia
e un amico di una squisita bontà.
Come sta?... ha ancora il negozio?...
Io ho mio nipote si sta facendo fabbricare
una Villa mi facci sapere come vanno
i formaggi e mi mandi il suo indirizzo
così mando mio nipote e dare contatti per
il pecorino.

Saluti cari a Lei e
famiglia tutta

Plebani

All Quotations given subject to change without notice. Orders subject to our Principal's approval.

arrivano da molte persone di diversi ceti sociali. Giungono messaggi da tantissimi amici e conoscenti, da varie parti della Sardegna e del continente. Alcune persone informano la famiglia di quanto Sebastiano fosse stato generoso e partecipe alle loro difficoltà aiutandoli anche finanziariamente a superare momenti difficili. Mariangela rimane vedova a 49 anni con sette figli da mantenere, di cui la maggiore ha 23 anni mentre la più piccola solo 6; deve inoltre gestire l'azienda già avviata, ma lei affronta la sua nuova condizione con determinazione. Attorniata dai suoi giovani figli è incoraggiata anche dalla solidarietà delle persone più vicine. Con le figlie più grandi che già da tempo collaboravano, in attesa che Salvatore e Tomaso fossero in grado di lavorare, si prosegue per la strada già tracciata, riducendo notevolmente la mole del lavoro, in maniera da non esporsi troppo ai rischi di cui il settore, ciclicamente, è soggetto.
Si rinuncia all'esportazione per avere maggiore cura dei migliori e selezionati clienti, in questo modo viene ulteriormente incrementata la vendita al minuto. Il caseificio e la rivendita sono situati in un punto strategico che diventa riferimento per chi da Olbia si reca a Sassari o Cagliari e viceversa.
La posizione e la visibilità dell'azienda contribuiscono ad allargare maggiormente il successo e la

notorietà dei prodotti. Sebastiano aveva ben valutato questo fattore quando decise di vendere lo stabilimento nuovo per andare a lavorare nel vecchio. Questo, mentre i suoi detrattori avevano esultato a gran voce per il suo fallimento! La società italo francese Roquefort che aveva acquistato il caseificio moderno, dopo tre anni di produzione, decideva di lasciare la Sardegna e vendere lo stabile alla famiglia Pinna di Oschiri che ne cambia la destinazione d'uso e diventa una casa di civile abitazione.

La rinuncia della società Roquefort a continuare a lavorare nello stabilimento di Oschiri dà la misura delle difficoltà nel fare impresa nell'isola anche per le grandi e organizzate società.

In considerazione di tutto ciò, la piccola ditta Fogu Sebastiano si può vantare di essere stata eroica, perchè con il coraggio, l'innovazione e la dedizione è riuscita dove la grande azienda francese ha fallito dopo appena tre anni di lavorazione.

Ora a condurre l'azienda è Mariangela con tutta la sua forza, il suo coraggio e il suo bagaglio culturale. Viene cambiata la ragione sociale in Fogu Sebastiano Eredi società in nome collettivo, il rappresentante legale è Anna Maria, Mariangela e la figlia Caterina sono i soci. Mariangela ha già diretto la lavorazione da sola, quando il marito si assentava

per i suoi viaggi d'affari, è quindi in grado di gestire con maestria l'azienda, curando, con saggezza e competenza anche i rapporti con i pastori, dai quali è rispettata ed ammirata. Non c'è tempo per il lutto perché il latte continua ad arrivare in azienda tutte le mattine: come prima!.. Mariangela dà prova di una grande forza di volontà e di un eccezionale talento organizzativo, ritiene che il suo compito primario sia mandare avanti il lavoro iniziato dal marito per dare modo ai figli, poi, di poter apprendere il mestiere, e così, completare il progetto di Sebastiano. Il fatto straordinario di Mariangela e Sebastiano è la loro ingegnosità e determinazione nel gestire l'azienda con lungimiranza e razionalità.
Nonostante il buon lavoro svolto non si sono accumulate ricchezze finanziarie o immobiliari, ma le energie di tutti sono confluite nel rendere l'azienda sempre più moderna, innovativa e competitiva.
Allora, ed anche ora! Per Mariangela è il momento di dimostrare maggiormente il suo valore, anche se questo era già risaputo. Lavorando insieme alle figlie, con l'aiuto di un solo operaio, Sebastiano Puggioni, giorno dopo giorno, praticando il suo sapere, percorre la via già tracciata.
Mentre prima gli onori e gli oneri erano attribuiti a Sebastiano ora è Mariangela a rappresentare l'azienda insieme alle figlie.

Nella rivendita adiacente al caseificio molte famiglie di industriali tempiesi e calangianesi fanno ingenti provviste di formaggi, e così la qualità e la quantità dei clienti è sempre in crescita.
Mariangela è garbata nel parlare ed è sempre disponibile, questo la rende particolarmente amorevole e gradevole, unitamente ai buoni prodotti che lei stessa prepara: provolette, ricotta tenera e "mustia", formaggi dolci e stagionati vanno letteralmente a ruba. I clienti spesso sono costretti a prenotarli con anticipo per le richieste sempre in aumento!
Il lavoro continuo, senza riposo anche nelle festività, è molto gratificante.
Nel caseificio passa una grande varietà di persone di tutti i ceti sociali, sardi, continentali ed anche molti turisti stranieri!...
Nel giro di pochi anni la fama di Mariangela, della sua azienda, dei suoi prodotti e della sua gentilezza si è talmente diffusa che vengono pubblicati diversi servizi giornalistici. Infatti ovunque si recava anche nel continente veniva spesso riconosciuta e chiamata a gran voce: "la signora Fogu, la signora del formaggio!" Come spesso accade alle persone famose.
Si possono citare diversi episodi, primo fra tutti è stato durante la gita degli anziani, quando Mariangela, mentre passeggiava sul lungomare di Sorrento, inaspettatamente veniva avvisata dalle sue com-

pagne di viaggio che sull'altro marciapiede una coppia di signori l'avevano riconosciuta e avrebbero avuto il piacere di salutarla! Erano dei vecchi clienti soliti a fare delle provviste nel suo caseificio. Quando ebbe la necessità di recarsi a Roma per accertamenti clinici, durante il viaggio in nave incontrò il signor Tamponi, industriale del sughero, diretto a Napoli per affari.
Egli la salutò subito con grande simpatia presentandola ai suoi numerosi colleghi, come la donna imprenditrice più coraggiosa e importante dell'isola.
Sul settimanale L'Europeo si scrive dei prodotti del piccolo caseificio sardo con la foto delle perette disposte su un cestino! Arrivano anche dei turisti stranieri con la cartina della Sardegna e mostrano con un cerchio: Oschiri, indicando il Caseificio Fogu!...
Nella rivista Capital un articolo di Veronelli invita i buongustai ad andare fino ad Oschiri per comprare formaggi, burro e ricotta di ottima qualità!
Il Gambero Rosso, Slow Food e tante altre riviste specializzate hanno contribuito, insieme al passaparola, a diffondere la fama del caseificio.
Grazie alla ditta Fogu, anche Oschiri, beneficia della notorietà come il luogo dove andare a comprare i migliori formaggi dell'isola. Sono numerosi anche i

politici e gli artisti che si fermano per acquistare i prodotti, per parlare con Mariangela che non smette mai di sorprendere!
Fa assaggiare la pasta filata ancora calda ai buongustai che si entusiasmano nel vedere nascere con pochi gesti delle vere e proprie sculture di formaggio; ed ecco che, dalle sue mani esperte prendono forma gli uccellini, i topolini e perfino i maialini con la coda arricciata!...

Nel 1983 durante la presidenza di Francesco Cossiga viene fatta una richiesta di formaggi di vari tipi per una cena nel Senato della Repubblica con i prodotti della Sarde-gna. È prescelta la ditta Fogu Sebastiano Eredi che emette una fattura di quattrocentomila lire per tale fornitura. Per tanti anni l'autista dell'Onorevole Cossiga ha comprato i formaggi di Mariangela e in particolare le perette tanto gradite al Presidente!... e così lavorando sempre, con tanta gente attorno, passa il tempo e arriva anche il momento del lavoro per i figli che, formatisi alla scuola della famiglia, sono predestinati a seguire le orme paterne.

E Mariangela sarà sempre presente, con gli stivali, il grembiule bianco con le maniche sempre rimboccate a dirigere, ad insegnare ai figli il mestiere della caseificazione. Lei non è mai stata interessata al lusso, ma interamente dedita alla famiglia, all'azienda. In quegli anni Mariangela dimostra quanto una donna sia capace di gestire con intelligenza una attività che fino a quel momento, in Sardegna, era stata esclusivamente maschile... con una qualità in più, la modestia della saggezza, quella saggezza che poi si manifesterà nel dare ai figli l'orgoglio della produttività, la fermezza di non scoraggiarsi mai, di essere al di sopra delle invidie, perché chi semina raccoglie!.. Magicamente questo contenuto di al-

truismo, di modestia, di professionalità ed onestà è il suo dono più caro!...

Nel ricordo di tante persone è sempre viva la "sua" presenza, come le sue mani quando creavano non solo formaggio, ma esempio e amore, insomma per i figli Mariangela sarà sempre la loro migliore guida!... Questo racconto della vita di Sebastiano e Mariangela vuole essere un esempio per i giovani di oggi. É da considerare che subito dopo la guerra, con la Sardegna molto povera, sempre abbandonata dal governo centrale, era difficile e per certi versi quasi impossibile fare impresa, perchè allora tutto era più complicato di oggi: i trasporti, le comunicazioni e i rapporti con le istituzioni si frapponevano al contrasto dei notabili del paese e di pochi poveri

Inaugurazione del nuovo caseificio Mons. Pisano e l'on. Luca Deiana

sprovveduti che mal tolleravano l'ardire ed il coraggio di Sebastiano e Mariangela. Dal 20 dicembre 1996 l'azienda, sotto la direzione di Tomaso, si è trasferita in un grande stabilimento, (dove lavorano quindici persone in maniera continuativa), si è imposta sul mercato per la serietà e il prestigio della qualità tradizionale e la bontà dei prodotti biologici! La ragione sociale è: Fogu Casearia srl, Tomaso è l'amministratore unico ed ha la collaborazione della famiglia. L'ubicazione del nuovo stabilimento è ritornato, come per magia!... in zona S'utturu… nei pressi del primo caseificio edificato nel lontano 1958. Sebastiano, sarebbe stato molto orgoglioso nel vedere i figli e i suoi nipoti continuare, a distanza di 60 anni, la sua opera resa sempre più moderna e competitiva!...

Certamente,
il suo incontro
con Mariangela,
i suoi figli,
le "sue" scelte,
il suo cavallo
per portare la "sua" amata
aveva anche un destino,
una continuità:
una STORIA!

Quella che io da sempre volevo raccontarvi.

Mario Vargiu

Dentro la storia
della Fogu Casearia

Mariangela e Sebastiano

Le premesse contestuali

Considerato il loro contesto familiare non è improbabile che la disposizione ad applicare le proprie capacità in attività connesse alla trasformazione del latte fosse presente nella progettualità esistenziale di Sebastiano Fogu e Mariangela Frassu *(Cianeddu Fogu e Marianzela Frassu)* prima ancora che fra loro si stabilisse un rapporto diverso da quello di buon vicinato. E che su quel presupposto si siano create le condizioni del loro incontro sul piano sentimentale.

In quel tempo, quando un sentimento d'amore segretamente custodito *(a sa cua)* riceveva con il benestare delle famiglie il crisma dell'ufficialità, faceva sempre notizia. E i neo-fidanzati *(sos amorados)*, venivano fatti oggetto di minuziosi commenti riferiti soprattutto alle qualità morali e ai beni materiali posseduti. Tanto che dall'ascolto occasionale delle opinioni comunemente espresse anche la persona meno interessata all'avvenimento poteva sapere di loro cose di assoluta novità o aggiungere qualche particolare a quanto gli era noto. Nel nostro caso avrebbe sentito dire che Mariangela era figlia del fabbro ferraio Salvatore Frassu *(Bore Frassu)*, apprezzato per la maestria con cui ridava

funzionalità agli acciarini dei fucili da caccia del suo tempo; che era stata cresciuta *(pesada)* da una sorella della madre, sposata con un esperto casaro e senza figli; che negli anni della guerra aveva dato corso con profitto ad una produzione casalinga di beni scarsamente reperibili.

Di Sebastiano avrebbe saputo che dall'età di quindici anni, orfano del padre Giuseppe *(Peppe Fogu)*, aveva contribuito al sostentamento della famiglia conducendo su avari pascoli d'affitto un piccolo gregge; e che, attualmente, gli era largamente riconosciuto il merito di attendere con particolare capacità e solerzia *(contivizu)* alla cura del suo bestiame e di saper provvedere con profitto sia alla trasformazione del latte che alla commercializzazione dei suoi derivati. Avrebbe insomma avuto sufficienti informazioni sui promessi sposi da poter all'occorrenza affermare:

-A Marianzela no li mancat nudda. Hat domo sua e devet haer dinari remonidu puru: ca s'hat sempre dadu it'a faghere e no hat isettadu a li falare su mannau comente 'e medas atteras in sa 'idda. (Mariangela non ha bisogno di nulla. Ha casa propria e deve aver messo pure quattrini da parte poiché si è sempre data da fare e non ha aspettato la caduta della manna come molte altre ragazze del paese.) O, con l'enfasi del bene informa-

to, a chi gli avesse manifestato dubbi sulla "convenienza" di Mariangela a "promettersi" a Sebastiano, poter replicare:

-Ma ite ses nende? Cianeddu dae laghinzaju s'est fattu pastore mannu e in sos impreos suos no est a mancu'e nisciunu. Hat dinaris. E pro Marianzela no est un'abbasciesa a si lu leare. Tantu est veru chi Cadrinanzela e Tomas, sos tios chi l'hant pesada comente 'e una fizza, a sa mandadalza chi bi lis hat pretesa no l'hant lassadu ruer mancu sa paraula in terra. (Ma che dici? Sebastiano dal niente si è fatto un gregge numeroso e nelle sue attività non è secondo a nessuno. Ha quattrini. E Mariangela non si sminuisce nel prenderselo per marito. Tant'è vero che Caterinangela e Tomas, gli zii che l'hanno allevata come una figlia, alla persona incaricata di chieder loro la mano hanno risposto affermativamente prima ancora che finisse la frase.)

A conferma di quanto abbiamo fatto dire al nostro ipotetico commentatore circa la consistenza delle rispettive situazioni patrimoniali, Sebastiano e Mariangela - diversamente dalla generalità delle coppie che prima di "convolare a giuste nozze" affrontavano anni di strettissima economia per poter metter su casa - dopo breve fidanzamento, nei primi mesi del 1948 si sposarono. E benché avessero la possibilità di

far nucleo a se stante (*a si ponner a domo a banda*) nella casa che Mariangela aveva acquistato anni addietro con il frutto, appunto, della sua precedente attività, per ovvie e reciproche convenienze d'ordine pratico e affettivo preferirono sistemarsi in casa con gli zii.

Gli anni di Pedra Lada

Prima ancora di sposarsi Sebastiano conduceva la sua azienda pastorale nel pascolo di *Pedra Lada*, proprietà oschirese in territorio di Tula. In quel fondo, coadiuvato da un dipendente nella cura diretta del bestiame, oltre alla trasformazione del prodotto delle sue lattifere e di quello che gli conferivano altri pastori della zona, provvedeva da solo a tutte le operazioni *(su manivestu)* di conservazione, stagionatura e commercializzazione dei formaggi.

Dopo il matrimonio, nelle occasioni in cui decideva di chiamare Mariangela per affidargli parti non secondarie delle delicate incombenze della stagione produttiva Sebastiano trattava scrupolosamente con brusca e striglia il manto e la criniera della cavalcatura che usava ordinariamente nei suoi spostamenti. E con lo stesso orgoglio manifestato dai giovanotti del suo tempo quando conducevano in groppa al cavallo *(a caddu a caddu)* le loro belle alle feste campestri, la portava con se a *Pedra Lada*. Dove in un'abitazione rustica, con volontà e spirito costruttivo, lei si adattava ai ritmi e ai disagi materiali della vita agreste; senza minimamente recriminare sugli "agi" lasciati nella casa di paese.

Nelle rievocazioni nostalgiche che di quelle permanenze farà più avanti negli anni ai figli, le inco-

modità *(sos iscumbenios)* che contingentavano le sue giornate di lavoratrice e madre troveranno espressione sublime nel ricordo della primogenita adagiata su una plancia di sughero posata sull'impiantito utilizzata in funzione di culla *(su lacu)*.

Durante quei lunghi soggiorni, benché stemperati nel contesto di una felice unione matrimoniale, Mariangela condivideva con Sebastiano anche le ansie e le preoccupazioni comuni a tutto il mondo della campagna. Erano tempi in cui alla naturale incostanza climatica si aggiungeva anche la costante attività dei ladri di bestiame *(sa fura)*. Senza risparmiare nessuna categoria, queste "calamità" impensierivano in modo particolare i coltivatori e i pastori che operavano in affitto. Non era raro, infatti, che in seguito ad una cattiva annata *(s'annada mala)* o ad un furto di bestiame ci fosse qualcuno che non riusciva a ricavare *(incunzare)* neanche la quantità di grano o i litri di latte *(s'intrada)* dovuti al concedente.

Con questi assilli chissà quante volte anche Sebastiano, per scongiurare eventi del genere, avrà sfogliato le pagine dell'Annuario di Chiaravalle *(su ciaraballu)* alla ricerca di un segno provvidenziale che annunciasse la fine di un'estenuante siccità. O che, dopo esser rientrato da una ricognizione armata del bestiame seguita all'abbaiare insistente dei cani

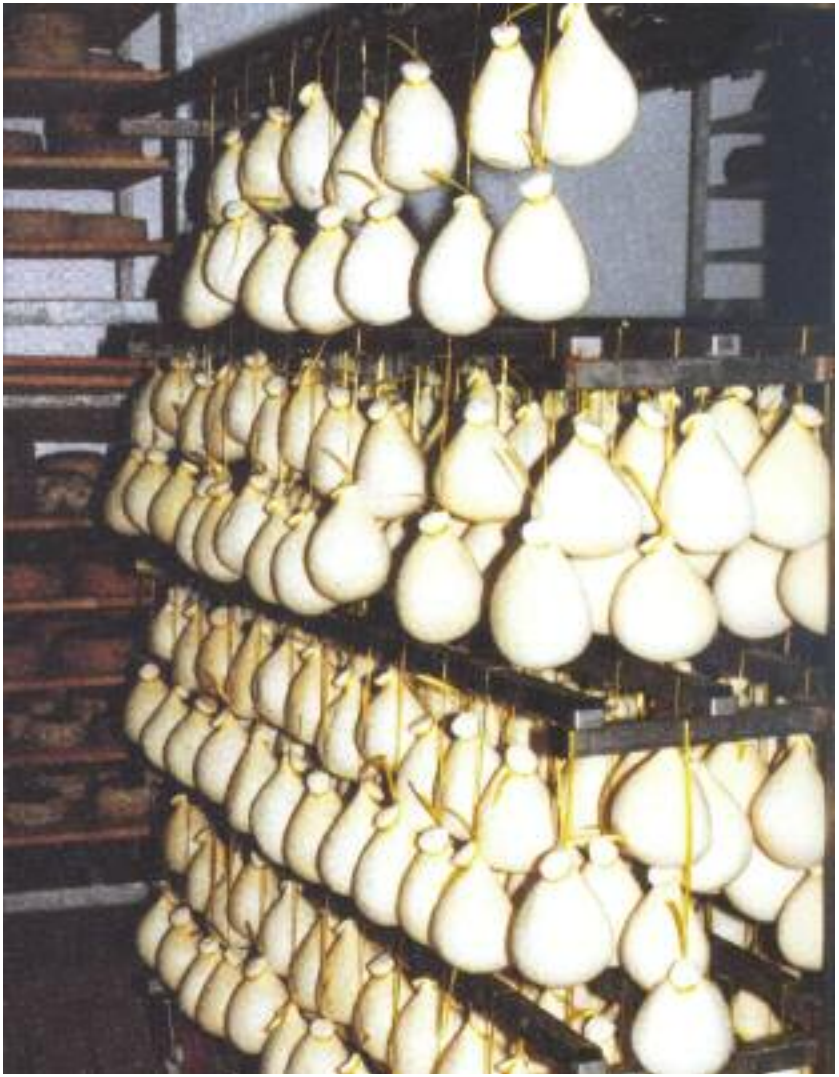
nella notte, alle domande ansiose di Mariangela che l'aspettava insonne, abbia dovuto mentire dicendole: *Appasigadi como dah! E no istes in pensamentu…ca già no b'haiat nisciunu in giru: fit solu unu mazzone.*

Nelle normalità di queste situazioni è altrettanto normale che nelle confidenze che l'un l'altro si facevano durante le ore del riposo nell'intimità della camera da letto *(s'apposentu)*, oltre che del presente parlassero anche del futuro della loro attività. E che in questo senso, raggiunta o no piena determinazione delle scelte da fare, rimasero a *Pedra Lada* fino a quando, intorno alla metà degli anni cinquanta in seguito ad una controversia con i concedenti, lasciarono quel fondo.

A quel punto Sebastiano fece uno dei passi che lo avrebbero portato a svincolarsi definitivamente dai condizionamenti della campagna. Decise cioè di incrementare (lo faceva anche prima) l'attività d'intermediazione dei prodotti caseari. E declinando con profitto l'antico adagio che voleva il contadino con scarpe grosse ma cervello fino si attivò per dare base solida a quello che non è improbabile sia stato da sempre il "sogno nel cassetto" suo e di Mariangela.

E con quella finalità acquistò nel 1956 dal Comune di Oschiri in regione *S'Utturu* un'area sufficiente per l'impianto di un moderno caseificio. L'anno successivo, in base alla legge Regionale

N° 23, assistito da uno studio commercialista di Cagliari, Sebastiano presentò al Credito Industriale Sardo (CIS) un progetto industriale corredato dalla seguente relazione economica.



Relazione economica

La produzione del formaggio è una delle attività economiche proprie e caratteristiche della Sardegna in quanto poggia su una materia prima sarda derivando dall'attività pastorizia che è fondamentale per l'economia dell'Isola.

La lavorazione casearia è attuata però oggi quasi esclusivamente in piccole aziende a carattere artigianale con mezzi che sono non soltanto superati dalla tecnica moderna ma, addirittura, rudimentali. Da questa insufficienza tecnico-produttiva derivano delle notevoli conseguenze economiche:

a) il maggior costo della produzione per la più forte incidenza della mano d'opera e la non integrale utilizzazione delle materie prime

b) la non buona qualità del prodotto finito per le insufficienze tecniche e igieniche

c) la mancanza di una standardizzazione dei tipi nelle qualità e nelle caratteristiche estetiche che rendono difficile il collocamento dei prodotti nei mercati nazionali ed esteri.

È noto come le notevoli correnti di esportazione di pecorino sardo verso mercati esteri, in particolare verso il mercato nord-americano, si stanno esaurendo appunto per tali deficienze di produzione.

D'altra parte le caratteristiche della produzione

casearia attuata col latte di pecora non consentono un notevole accentramento ed industrializzazione delle lavorazioni per la difficoltà di accentrare in poche località la materia prima fortemente sparpagliata nello spazio. D'altronde non sarebbe socialmente utile soffocare un'attività artigiana che ha una sua antica tradizione per favorire il sorgere di notevoli complessi industriali che, a parte la loro antieconomicità nel ramo specifico,creerebbero altre disparità sociali e contribuirebbero ad aumentare il fenomeno della proletarizzazione che è invece opportuno ostacolare con tutti i mezzi.

È logica conseguenza quindi sia per esigenze economiche che per opportunità sociale e perciò collettiva che l'attività casearia debba restare nei limiti della piccola industria la quale però, per poter sopravvivere e svolgere la sua utile funzione economico-sociale deve essere aiutata ad adeguarsi ai nuovi tempi con attrezzature tecniche che consentano la eliminazione degli inconvenienti sopra ricordati.

Il programma che forma oggetto della presente relazione economica prevede la costruzione di uno stabilimento caseario tecnicamente organizzato con idonei magazzini di conservazione seguendo i più moderni dettami per la raccolta delle materie prime, la loro trasformazione e la conservazione del prodotto finito.

Dal punto di vista economico sociale l'azienda opererà su due strade: da un lato svolgerà una limitata attività in proprio acquistando il latte trasformandolo e vendendo, dopo stagionato, il prodotto finito; dall'altro effettuerà il lavoro di trasformazione del latte e di stagionatura del formaggio per conto di terzi che corrisponderanno all'azienda un compenso forfettario. Essendo quest'ultima l'attività principale che l'azienda si propone, i calcoli di previsione e di convenienza economica dell'intrapresa, poggeranno quasi esclusivamente su tale aspetto del lavoro. L'azienda sorge con buone prospettive di successo sia perché il titolare che da venti anni si dedica a questa attività gode, presso i pastori, fama di ottimo tecnico caseario, sia perché un nuovo caseificio è veramente necessario nella zona. Difatti Oschiri, come risulta dai registri abigeato del Comune, ha una consistenza numerica di circa mille capi di bestiame bovino; ventunomila capi di bestiame ovino e duemila capi di bestiame caprino. La produzione di pecorino si può calcolare in circa duemilacinquecento-tremila quintali annui a seconda dell'andamento dell'annata. Sul posto esistono già tre caciare, con una potenzialità produttiva di millequattrocento quintali: potenzialità produttiva inferiore quindi alle necessità. Da tenere presente inoltre che le caciare esistenti sono superate igienicamente e tecnicamente.

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
NUORO

MOSTRA DEI NUOVI TIPI DI FORMAGGIO PECORINO DA TAVOLA

MACOMER, 1 - 3 MAGGIO 1970

PRIMA CATEGORIA

Diploma

2° Premio ex equo e Medaglia d'Argento

Ditta Sebastiano Fogu - Oschiri

per il formaggio denominato "Rio Coghinas"

Il Segretario Generale

Il Presidente

1 MAGGIO 1970

Natura giuridica dell'azienda

Azienda individuale intestata al signor FOGU SEBASTIANO fu Giuseppe con sede in Oschiri.

Non ancora iscritto alla Camera di Commercio perché trattasi di azienda in costituzione e si provvederà all'attuazione di tale formalità non appena il nuovo stabilimento sarà in grado di esplicare il lavoro.

Il signor Fogu è persona particolarmente esperta nella produzione, salagione e stagionatura del formaggio tipo pecorino-romano ed ha saputo crearsi un'ottima fama in tal senso, fama che è premessa necessaria sia all'avviamento della nuova azienda e che da certezza sia per l'acquisizione di una buona clientela di pastori e di produttori di pecorino.

Turisti in visita al vecchio caseificio

La realizzazione dell'impianto

Per impiantare il caseificio Sebastiano e Mariangela impegnarono tutte le loro liquidità, ipotecarono tutti i loro beni immobili (compresa a casa di abitazione degli zii di lei), e accesero presso il C.I.S. un mutuo di 12.000.000 di lire. A fronte di un fabbisogno di 21.200.000 di Lire previsti per il completamento dell'opera offrirono una garanzia di 22.742.000 Lire. Cifre importanti considerate nel circuito economico locale di quegli anni.

Dalla presentazione del progetto alla sua realizzazione passarono tre anni. E nel Dicembre del 1959 il caseificio entrò in funzione.

In quel periodo gli spazi fisici delle attività agro-pastorali mostravano più di un segno di ammodernamento. Le geometrie squadrate, il biancore abbacinante degli intonaci, i caldi colori dei coppi ed embrici dei tetti delle cosiddette "case rurali" e i ricoveri per le bestie ad uso dei pastori, si erano ormai largamente sostituiti alle mimetiche strutture cilindro-coniche delle capanne arcaiche (*cubones o pinnetas*) che fino a non molti anni prima davano carattere identitario ai profili delle nostre colline.

L'apertura di strade di penetrazione consortili e la maggiore attenzione dedicata dalle istituzioni alla

viabilità interpoderale contribuivano a rendere meno sofferte le attività della campagna. E molti dei viottoli prima transitabili solo a cavallo o a piedi *(a caddu o a camba)* erano ora percorsi da scoppiettanti scooter.

Tutto questo si era verificato in tempi tanto brevi che dalla presentazione del progetto alla sua realizzazione gli anelli di ferro *(lorigas)* murati nella facciata del nuovo caseificio destinati ad assicurarvi le bestie (asini e cavalli) utilizzati dai pastori per il trasporto del latte dall'ovile, si rivelarono essere nient'altro che un arredo anacronistico.

Tuttavia, al di là di questi obiettive miglioramenti, il complesso delle attività pastorali conservava (e conserva ancora) molti dei ritardi del passato a causa dell'estrema parcellizzazione dei suoli. Mentre sul versante della trasformazione del latte nulla, se non la mancanza di iniziative idonee, ostacolava l'ammodernamento delle sue strutture. Ma nelle famiglie locali che storicamente avevano intrapreso in quel settore non risultavano esserci eredi disposti a raccogliere e condurre modernamente l'attività dei genitori. Tanto che nei commenti che venivano comunemente fatti in proposito - con toni spesso infarciti *(imbalzados)* da ragioni di campanile o di nostalgia per il passato -, molti rimpiangevano i tempi in cui gli oschiresi eccellevano per capacità

d'impresa. E degli effetti benefici in termine di servizi e di occasioni di lavoro che queste iniziative offrivano alla manodopera locale.

Venivano fatti i nomi di Tomaso Giulio Sotgia *(Tomeu Zuliu)*, del figlio Giovanni *(Nanni Soza)* e Paolo Bua per l'industria molitoria; dei Bua *Maganza* e del sopraccitato Giovanni Sotgia per i caseifici; di *Toi Pes* per l'industria del sughero. Molti ricordavano di aver partecipato per conto di quest'ultimo a "campagne" fatte negli anni venti e trenta col carro a buoi *(carrulende)*, nelle lontanissime tanche e salti di Oniferi per la raccolta e il trasporto in paese della materia prima.

Fatte le dovute tare, da quei commenti si ricavava un quadro non esaltante dello stato dell'imprenditorialità locale. Le cui deficienze - fatta eccezione per la presenza operante di un caseificio cooperativo presieduto da Giuseppe Vargiu *(Peppe Alzu)* e qualche sporadica iniziativa privata -, la comune opinione dava all'intrapresa di Sebastiano un triplice valore. Primo perché non avendo ascendenze imprenditoriali né il sostegno di persone facoltose e tanto meno la proprietà di tanche, Sebastiano rovesciava lo schema condizionale dell'imprenditore oschirese. Secondo perché aveva saputo cogliere, con la necessaria tempestività e coraggio, l'esigenza di ammodernamento presente in

quel settore. Terzo perché avrebbe permesso di far lavorare in loco quella parte consistente di latte prodotto nella "piazza" oschirese che veniva intercettato da ditte forestiere. E poiché fra queste c'erano i Crasta di Berchidda taluni videro nell'intrapresa di Sebastiano una sorta di rivincita nei loro confronti; poiché i berchiddesi, nonostante la nostra presunta superiorità, oltre che eccellere in concordia socio-politica si portavano via anche il nostro latte, acquistavano le terre degli oschiresi. E, infatti, molte terre di Oschiresi divennero in quegli anni di loro proprietà. L'alienazione delle terre era considerata popolarmente oltre che un segno inequivocabile di caduta d'imprenditorialità anche un fatto che "umiliava" l'orgoglio comunale. E in questo senso la perdita di fondi come *s'Avrìna*, *Malghesi*, ed altre di minore estensione divenne oggetto di sconsolanti considerazioni. Molti affermavano che l'intraprendenza dei berchiddesi fosse sostenuta da personalità politiche che avevano mani in pasta nella politica Regionale:

- *"Ite proa chi nde faghen de comporas! Issos, maccos maccos, b'hant a Cioci casu chi los appoggiat in sa Regione! Nois no b'hamus a nisciunu".*

In questo quadro deprimente l'iniziativa presa da Sebastiano venne accolta positivamente dagli allevatori. Anche se non mancarono persone che

avendo in un primo tempo dissimulato la loro avversione al progetto appena ebbero notizia delle difficoltà incontrate da Sebastiano nella gestione del caseificio persero l'iniziale ritegno. Per giungere in fine ad auspicarne imprudentemente il tracollo con espressioni di questo tenore:

- " *...su mundu chi s'hat bidu Cianeddu Codone a cherrer fagher s'industriale...ma si non bi arrivit isse a fallire già bi pensamus nois* ". (Ma guarda un po' le velleità di questa persona! Vuole far l'industriale...ma fallirà sicuramente; e se non ci arriva da solo penseremo noi a mandarlo in fallimento.)

Non guasta a questo punto fare una piccola digressione. Era credenza presso gli antichi romani che i nomi erano numi e le parole essenza delle cose. Nel senso che nel nome portato da una persona si sarebbe presagita la sua sorte. Considerando il caso nel rigore di quella credenza Sebastiano avrebbe assunto col soprannome "*Codone*" la stessa caparbia determinazione e resistenza fisica possedute dalla pianta selvatica a ciclo annuale - *su Codone*, appunto -. Questa pianta, assimilata per la sua infiorescenza lanuginosa alla nota pianta del Cotone, prolifera nei terreni dissodati nella tarda primavera quando la temperatura volge già al torrido; si sviluppa nel corso dell'estate e parte dell'autunno; e resistendo

alle temperature africane del nostro clima prospera anche là dove soccombono molte altre essenze. Ma di queste credenze le succitate cassandre nulla sapevano. E Sebastiano dimostrerà di saper resistere, come la pianta che lo soprannomina, alle avversità smentendo i giudizi dei suoi detrattori. Fine della digressione.

Senza negare a nessuno la facoltà di esprimere la propria opinione in quelle sprezzanti manife-

stazioni verbali molti in paese vedevano resuscitata tutta la supponenza con cui, in passato, la parte meno evoluta della categoria cosiddetta benestante "gratificava" le persone che da una posizione di dipendenza ricavavano spazi di manovra autonomi alle loro attività.

Altri vi vedevano invece gli estremi di un disegno finalizzato a far assumere la direzione dell'azienda - dopo l'auspicato "fallimento" di *Cianeddu* - a persone a loro organiche: non tanto per mero interesse personale quanto per ricavarne quel consenso (politico-elettoralistico?) che in una realtà locale avara di offerte di lavoro, il "controllo" di tale istituto consentiva di ottenere.

Che quelle manifestazioni sprezzanti e minacciose *(Su mundu chi s'hat bidu……bi pensamus nois)* fossero frutto di una tendenziosità messa in atto o, più verosimilmente, parole in libertà *(paraulas maccas)*, e niente più, fatto sta che dopo qualche anno, - come non di rado capita a coloro che con coraggio e onestà intraprendono contando esclusivamente sulle proprie capacità e spirito di sacrificio -, Sebastiano si trovò a fronteggiare grosse difficoltà nella gestione finanziaria del caseificio a causa delle differenze temporali che si registravano tra le spese sostenute e i ricavi. Nel senso che il dovuto ai pastori, al personale dipendente ed ai for-

nitori lui lo corrispondeva con scrupolosa puntualità; mentre gli accrediti sul suo conto dei ricavi dei prodotti commercializzati avvenivano in tempi insopportabilmente lunghi.

Venne così a determinarsi una situazione in cui, prima di andare incontro ad un'insostenibile posizione debitoria, nel '64, cedette - senza lasciare conti in sospeso con nessuno e dietro precise condizioni - l'attività e gli impianti alla Società Casearia Italo Francese *Roquefort*.

Ma poiché non passò molto tempo prima che questa si rivelasse irrispettosa delle condizioni stabilite, appunto, nel contratto di cessione, Sebastiano e Mariangela nel '65 si determinarono a riprendere, in piena autonomia, la loro attività di trasformazione del latte.

Acquistarono quindi degli immobili situati lungo il Corso Umberto in zona *Molinu 'ezzu* dove, in altri tempi, avevano operato dei casari Greci. E dopo aver ristrutturato i vari ambienti in base alle esigenze di produzione, stagionatura, stoccaggio e vendita di tutti i derivati del latte ripresero a caseificare *(pazare)* con il concorso dei familiari che nel frattempo avevano raggiunto l'età lavorativa.

Il caseificio di Molinu ‘ezzu

L’esperienza acquisita in tanti anni e la passione esclusiva con cui l’aveva vissuta davano a Sebastiano la consapevolezza che il successo commerciale di un’azienda come la sua oltre che nella qualità stava nella diversità del prodotto offerto.
E in questo senso, con una tensione che lo rendeva instancabile, sfruttava ogni occasione per far propri tempi modi e tecniche di produzione applicati nelle aziende casearie che aveva modo di visitare sia nell’isola che nel continente. E nella convinzione che certe specialità extraregionali se “additivate” dal sapore e aroma conferiti alla materia prima dalle peculiarità dei pascoli e del nostro clima avrebbero incontrato un sicuro gradimento si attivò in proposito. E dopo aver ricevuto sufficiente istruzione da parte di maestranze qualificate, aggiunse alla sua ”vetrina” specialità che diventarono in breve tempo il fiore all’occhiello di tutta la produzione.

A concorrere al successo dell’azienda, oltre all’eccellenza dei prodotti offerti, in quella seconda metà degli anni ’60, furono anche fattori oggettivi che, per onestà storica, vanno considerati.

In quegli anni, la Sardegna, non più considerata “luogo di pena”, veniva proposta come meta di vacanze dalle agenzie di viaggio nazionali ed estere.

La concomitanza della valorizzazione turistica dell'Isola con la dilagante motorizzazione aveva accresciuto enormemente il numero delle persone che ogni giorno (gli svincoli alternativi erano ancora da venire) attraversavano obbligatoriamente l'abitato del paese. E per quelli che vi facevano tappa il locale di spaccio di formaggi di *Molinu 'ezzu* si rivelò essere un luogo di "assaggio" e approvvigionamento tanto apprezzato da configurarsi come ineludibile punto di riferimento. I pendolari, i conducenti di autolinee che trasportavano attempati turisti e i camionisti che senza soluzione di continuità percorrevano il corso Umberto in tutte le stagioni venivano accolti da Mariangela e le sue figlie con grazia e gentilezza non riscontrabile in altri esercizi similari. Grazie a loro e alla bontà e varietà dei prodotti offerti, il locale di rivendita, nonostante si presentasse in veste dimessa senza nulla concedere all'apparenza, funzionava come una vetrina illuminata che faceva conoscere a connazionali e stranieri la bontà di una parte non secondaria della tradizione alimentare oschirese. Tanto che i funzionari di un noto supermercato si spesero nel tentativo di ottenere l'esclusiva nella distribuzione delle specialità prodotte. Ma considerando che tale operazione li avrebbe condizionati negativamente Sebastiano e Mariangela rifiutarono la proposta.

E forti dell'accoglienza che ricevevano i loro prodotti continuarono, in piena autonomia, a far progredire l'azienda con la laboriosa perseveranza che li caratterizzava.

Purtroppo avvenne che in una delle trasferte che faceva a Cagliari per approvvigionare il punto vendita dei suoi prodotti allestito negli stands dell'annuale fiera campionaria, in seguito ad un'aggressione subita a scopo di rapina, il 19 Marzo del 1972, Sebastiano perse la vita.

In quel drammatico frangente la famiglia attonita si strinse intorno a Mariangela. E lei fino a che in famiglia non venne raggiunto lo stato d'animo necessario per concordare l'assetto societario da dare all'azienda dopo la scomparsa del titolare, diede a tutti il necessario conforto.

Ed è sotto il suo patrocinio che nel Febbraio del 1973 venne sottoscritto il documento notarile che nei punti N° 1 e 4 recita:

"…viene costituita tra le signore Frassu Mariangela, Fogu Anna Maria Teresa e Fogu Caterina Angela una società in nome collettivo sotto la ragione sociale **"DITTA FOGU SEBASTIANO EREDI s.n.c."** con sede in Oschiri via Umberto I n° 68"

"La gestione, l'amministrazione e la rappresentanza legale di fronte ai terzi ed in giudizio spettano alla signora Fogu Anna Maria Teresa che potrà com-

piere tutte le operazioni di ordinaria e straordinaria amministrazione necessarie o utili al raggiungimento dell'oggetto sociale".

Nel 1985, in seguito alle dimissioni presentate da Anna Maria Teresa, il fratello Tomaso gli successe nella direzione dell'azienda.

Nel corso della sua gestione si crearono le condizioni per riassumere la dimensione che nel 1960 Sebastiano e Mariangela avevano coraggiosamente dato alla loro attività. E attraverso la Legge N° 28 in favore dell'imprenditoria giovanile, Tomaso ottenne i fondi necessari per realizzare il caseificio che sotto la ragione sociale FOGU CASEARIA opera dal dicembre del 1996.

Nel nuovo impianto Mariangela svolse ancora per anni un ruolo attivo. E una volta messasi a riposo ne seguì con immutata attenzione l'andamento fino a quando, nel 2006, si spense all'età di ottantatre anni. A quel punto una terza generazione si apprestava a tener viva l'attività che lei e Sebastiano avevano iniziato nel lontano 1948 in *sos iscumbenios de Pedra Lada* (nei disagi di *Pedra Lada*).

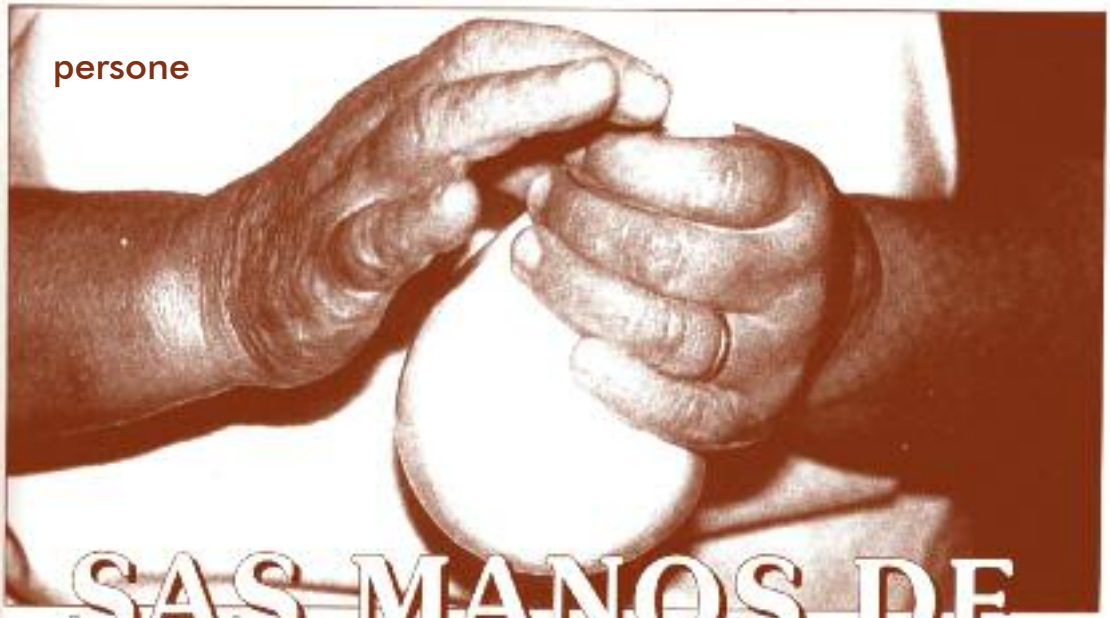
Testimonianze
e attività produttive

ALMANACCO

gallurese

1996-97

acque • antropologia • archeologia • architettura • avvenimenti
banditi • etnografia • libri • luoghi • persone • proposte • ricerca
storia • testimonianze • toponomastica



SAS MANOS DE MARIANZELA

di NINO SOLINAS

È arrivato il giorno dell'addio. Non le par vero "...*comente fatto a istare senza faghere nudda?*..." chiede a se stessa con voce carica di grande malinconia.

Quanto tempo è trascorso? Molto. Una vita. Era bambina quando Mariangela apprese dallo zio Tomas, grande caciaro dei Bua-Maganza, i primi rudimenti per la lavorazione delle paneddas. E da allora non ha più smesso un giorno. E non si perse d'animo quando degli sciagurati trucidarono Sebastiano, suo marito, intelligente e coraggioso imprenditore, sulle rive di Santa Gilla. Si fece coraggio perché una famiglia con sei figli bisognava pur mandarla avanti.

Ogni giorno dell'anno, feste comprese, queste sapienti mani immerse nel latte a sfornare con pazienza e amore profumate paneddas che con la loro bontà hanno conquistato il mercato italiano.

Certi periodi è necessario prenotarsi per tempo per comprare una partita di queste delizie ambite ormai in ogni mensa di buongustaio.

E poi ancora il semicotto e, soprattutto l'ottima spianata di Oschiri ormai formaggio principe nelle vetrine dei grandi ipermercati. E lei, sempre lì, aiutata validamente da Caterina, Tore e Tonuccio, con la sua flemma e pazienza infinita a creare e rifinire.

"*A lu cherese una puzzoneddа?*" chiedeva al bambino che accompagnava la mamma e la pasta informe prendeva nelle sue mani le sembianze di un uccellino rendendo felice il bambino.

Ma è venuto il tempo di cambiare i sistemi di produzione. Il mercato e la concorrenza lo impongono.

Nella zona di Su Utturu, un tempo "porcopoli" i fratelli Fogu aprono un modernissimo caseificio. Un atto di coraggio se si riflette sulle difficoltà che oggi incontra il settore caseario.

"È la dimostrazione quanto sia valida la legge regionale sull'imprenditoria giovanile che viene incontro ad operatori validi e coraggiosi come i fratelli Fogu", dichiara l'assessore regionale al Lavoro Luca Deiana, intervenendo all'inaugurazione benedetta dal vescovo di Ozieri mons. Pisano.

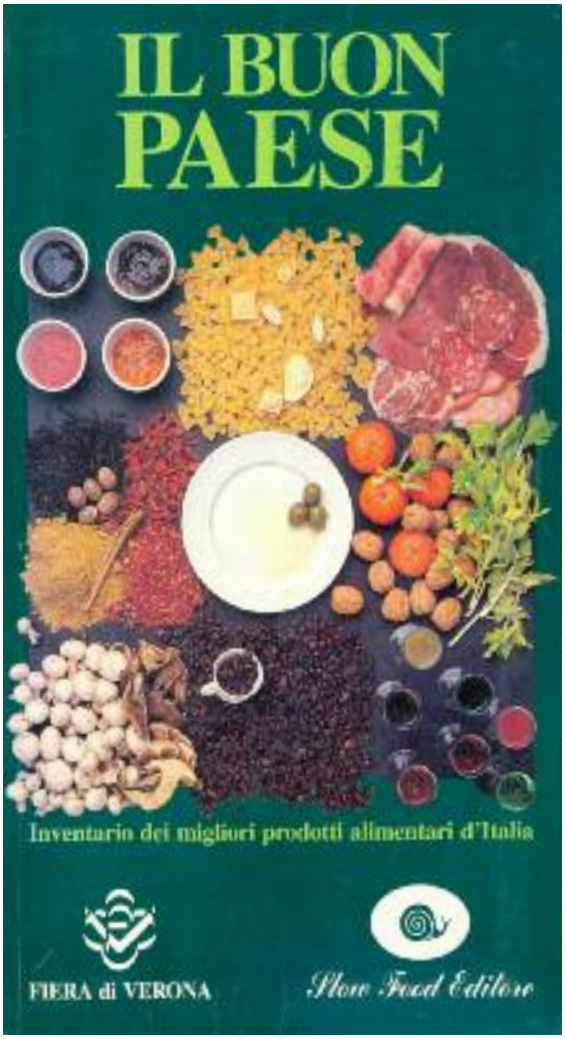
formaggi

Oschiri [Sassari]

CASEIFICIO FOGU, via Umberto I, 42 tel. 079/733066

Il cavallo di battaglia di questo piccolo caseificio è la Spianata, squisito formaggio a pasta molle ottenuto dal latte di pecora e stagionato 15-20 giorni. Poi ci sono le perette e le caciottine sia di latte vaccino che di ovino, il toscanello da grattugia e da tavola e una straordinaria ricotta preparata, secondo il periodo di mungitura, con un misto di latte vaccino, ovino e caprino.

sempre aperto



Caseificio Fogu

Via Umberto I, 68
Oschiri (Ss)
Tel. 079/733066

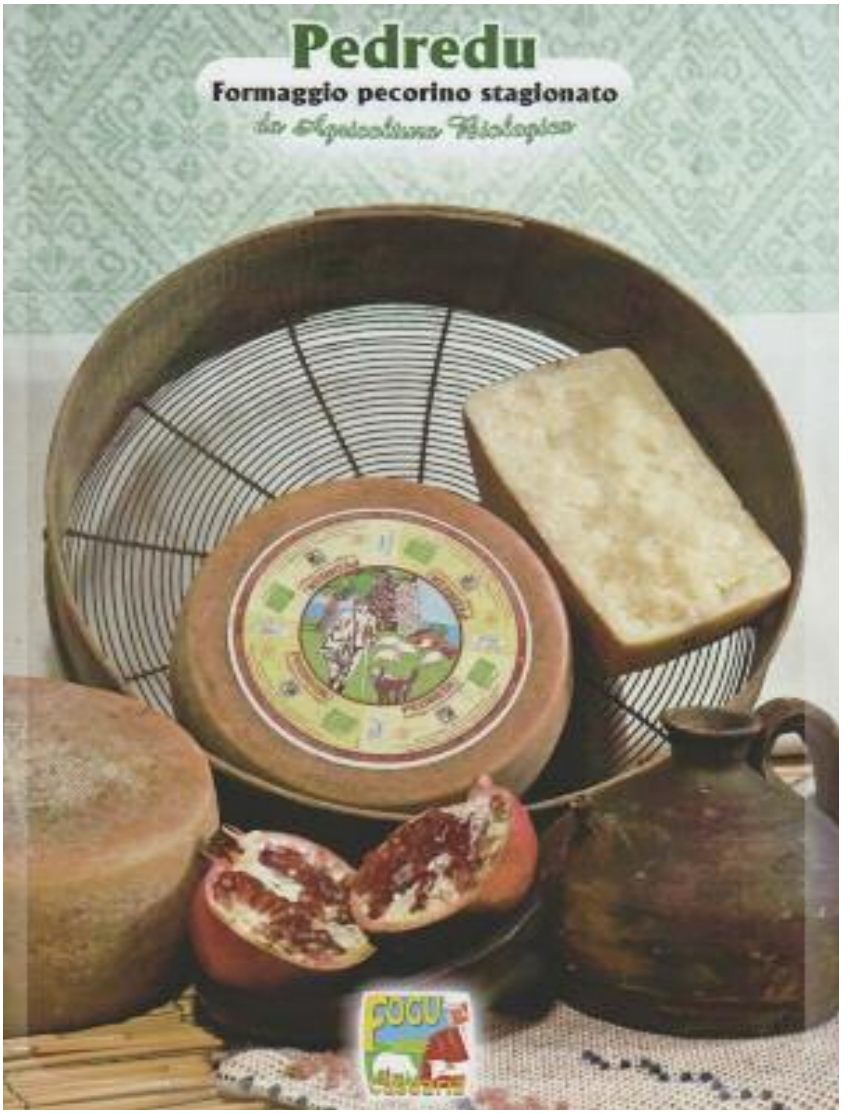
La storia è di quelle che si ripetono in Sardegna: un pastore, Sebastiano Fogu, che ama produrre formaggio con il proprio latte, nel 1960 decide di fare il salto e di aprire un caseificio. La lunga esperienza di piccola produzione tutta manuale gli servirà per mantenere, anche lavorando maggiori quantità di latte, la stessa qualità. Infatti, aiutato dalla moglie Mariangela, dai tre figli e da cinque dipendenti, continua a caseificare principalmente a mano i tre quintali giornalieri di formaggio che produce. La specialità della casa è la 'spianata di Oschieri', un formaggio fresco di latte ovino di cui i Fogu detengono il brevetto, che si presenta in grosse forme cremose di 7-8 chili, e che si ottiene tagliando la cagliata in grossi blocchi che poi vengono posti a spurgare nei cesti di vimini. Un'autentica delizia. Completano una gamma non amplissima, ma tutta di ottimo livello, la caciotta sarda, il Montelimbara, un toscanello, anch'esso tagliato a mano, venduto fresco o con un anno di stagionatura, il burro, ottenuto tutti i giorni con tecniche artigianali, ed una strepitosa ricotta di latte di pecora, che la clientela letteralmente si strappa di mano. Infine occorre ancora ricordare alcuni formaggi a pasta filata, di latte ovino e vaccino, tra i quali le magnifiche 'perette' alla cui produzione collabora attivamente anche la settantenne mamma Mariangela, che vengono formate a mano, molto in fretta, 3-4 minuti, affinché non si raffreddi la pasta, quindi poste in salamoia per 4-5 ore ed appese a stagionare. Questi sono ancora i gesti dei tempi di Omero!

I RISTORANTI DI VERONELLI
1993
LE BUONE COSE
IL BEL MANGIARE & IL BUON BERE IN SARDEGNA
a cura di
GILBERTO ARRU
Fernando Pilia - Nino Solinas
SAPORI DI SARDEGNA

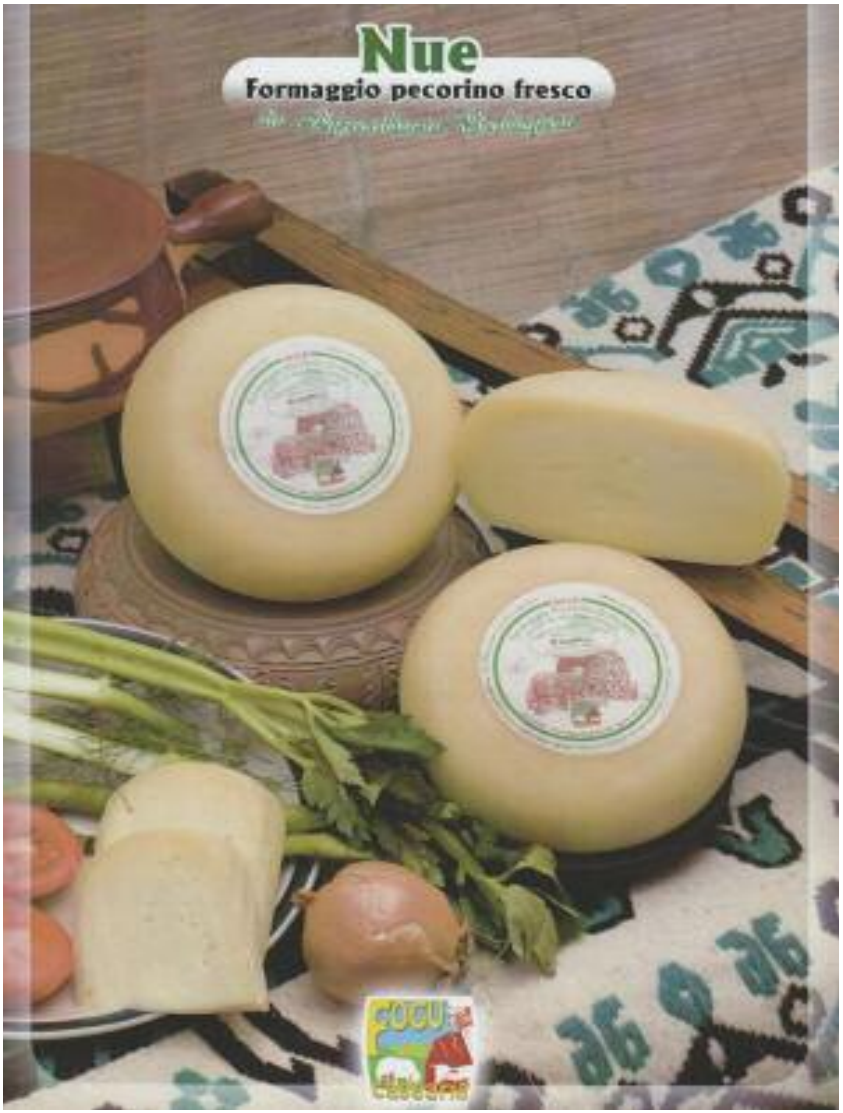
da sinistra: Francesco Saba, Gavino Pinna, Salvatore Asara, Pietro Nicastro, Tomaso Fogu
in basso: Ada Langiu, Eleonora Masini, Tonino Pes

da sinistra: Tonino Pes, Tomaso Fogu (Presidente della Fogu Casearia), Giuseppina Basoli, Francesco Saba, Habib El Habib, Tore Asara, Pietro Nicastro.

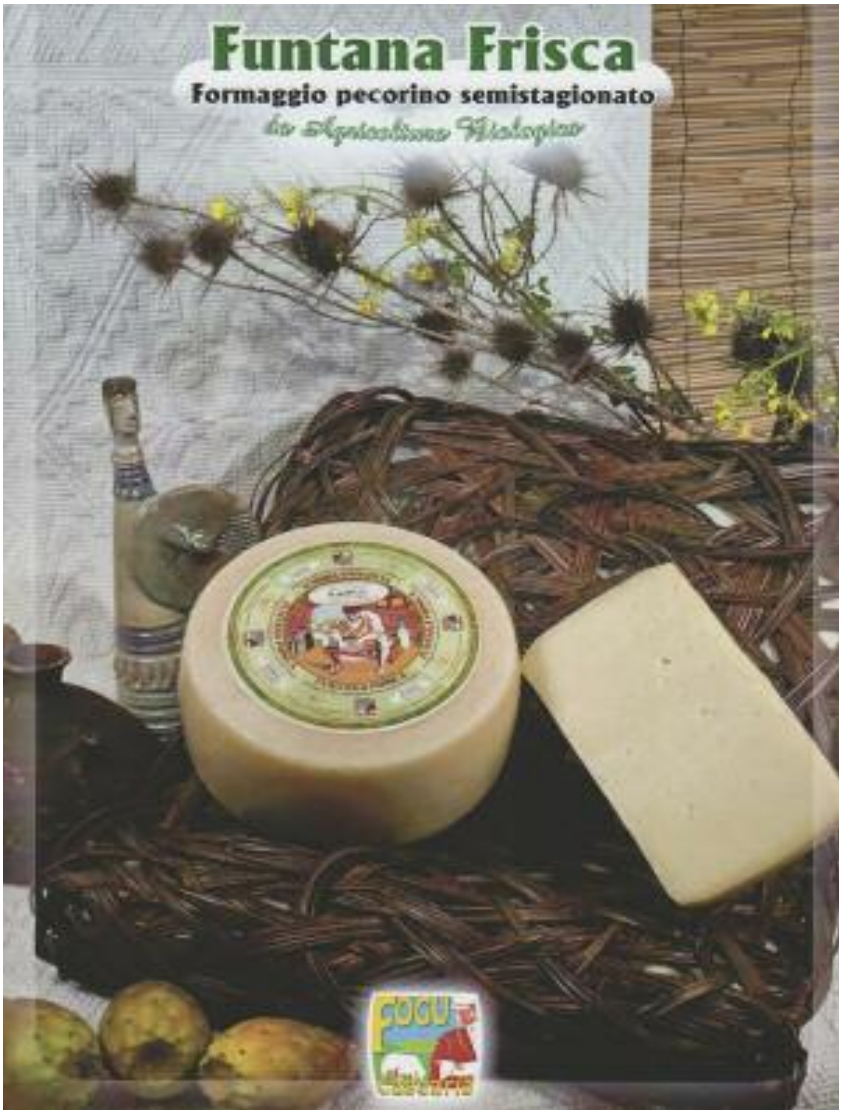
I prodotti biologici



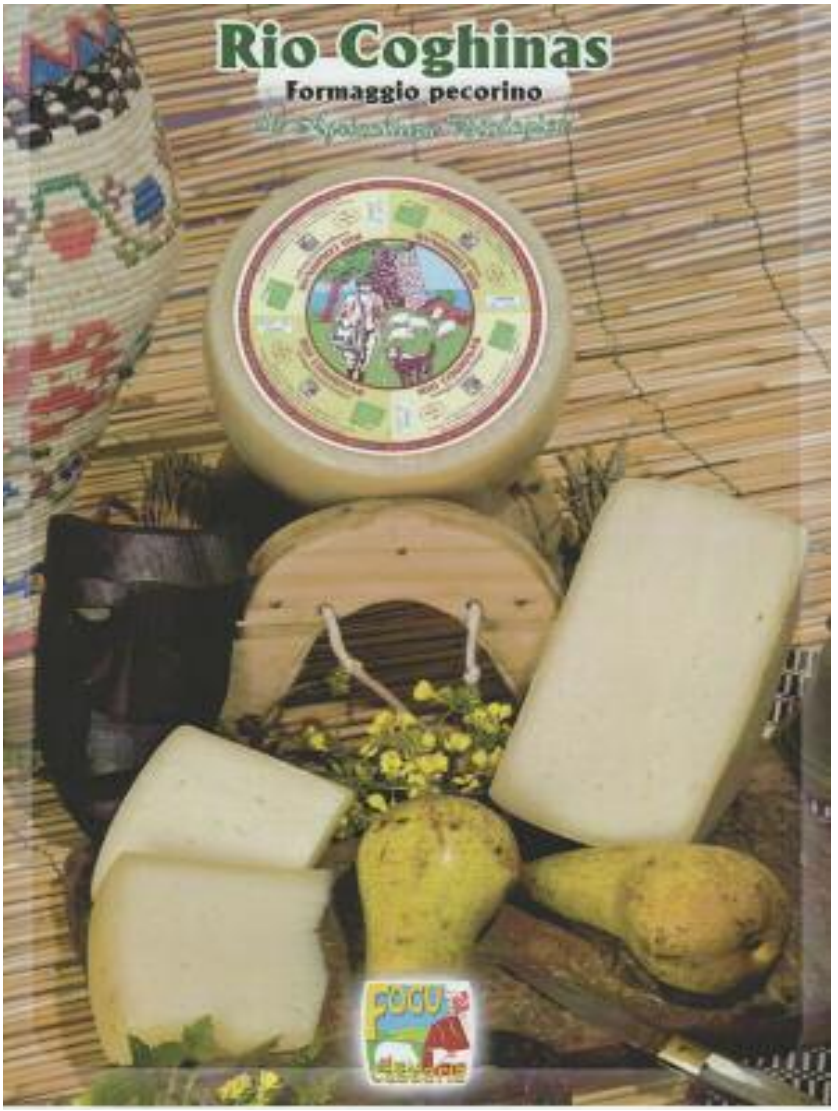
E' un formaggio pecorino a pasta semidura. Prodotto ottenuto da latte di pecora da agricoltura biologica pastorizzato. Il latte addizionato di fermenti lattici viene coagulato a 38°C con caglio di vitello. La salatura è in umido, maturazione media da 120gg a 240gg. Utilizzo da tavola, da grattugia, da cucina, ottimo a fine pasto, a massima stagionatura comporta saporosità molto decisa.



E' un formaggio pecorino a pasta molle, cruda, pastorizzato.
Prodotto stagionale ottenuto da latte di pecore da agricoltura biologica allevate al pascolo. Prodotto con latte intero addizionato di fermenti lattici. Utilizzo da tavola, o anche da grill, in composizioni gastronomiche e per condimenti delicati.



E' un formaggio pecorino ottenuto da latte di pecora da agricoltura biologica pastorizzato. Il latte addizionato di fermenti lattici coagulato a 38°C con caglio. La pasta è di colore bianco, talvolta moderatamente paglierina, talvolta leggermente granulosa. Buona tendenza al dolce, gusto giustamente sapido e aroma persistente.
Utilizzo prevalentemente da tavola.



E' un formaggio pecorino a pasta semicotta. Prodotto ottenuto da latte di pecora da agricoltura biologica pastorizzato. Prodotto con latte intero addizionato di fermenti lattici coagulato a 38°C con caglio di vitello.
La pasta è di colore bianco, talvolta moderatamente paglierina, leggermente granulosa. Buona tendenza al dolce su tenue base acidula.
Utilizzo da tavola o in composizioni gastronomiche.

Sardegna Produce

Margherita Massini Fogu e Daniela Fogu

2011
Belnea

FNA

FOGU
Caseria srl
Formaggi Tipici Sardi
Zona Artigianale S'Utturu
Tel. 079.734149
Fax 079.734446
OSCHIRI
FOGU
Caseria srl
Formaggi Tipici Sardi
Zona Artigianale S'Utturu
Tel. 079.734149
Fax 079.734446
OSCHIRI
DUCATO
RESINCAR
DE 762 JT

FOGU
casearia

Finito di stampare nel mese di Maggio 2012
presso Rotoform s.r.l. - Roma