

GO SARDINIA

Acqua cristallina, cale o lunghi arenili:
così il mare della Sardegna resta al top

Museo all'aperto grande quanto l'Isola:
l'archeologia sarda punta all'Unesco

La montagna domina il colore del mare:
è la magia del trekking "Selvaggio blu"



Otto Passi: formaggi naturali e costante innovazione per la startup agricola sarda

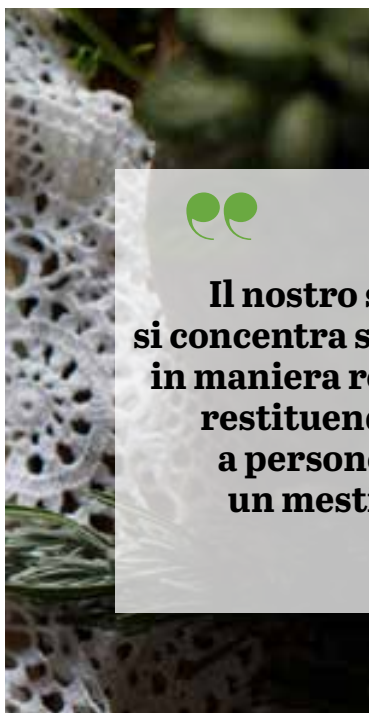
Duecento ettari di terreni coltivati confinano da una parte col fiume Tirso, dall'altra con le valli del Marghine nel centro Sardegna, **ospitando un migliaio di pecore** che sembrano vivere in un resort per quanto sono seguite e curate.

Luca, Rita e Paolo hanno tra i 29 e i 39 anni, e soprattutto quella luce gentile negli occhi di chi vuole dare valore e visione a un'Isola sana, autentica. Otto Passi è la società agricola da loro ideata nel 2019, proprio nel periodo in cui si era scatenata la rivolta dei pastori contro l'aumento del prezzo del latte. "Mio padre e mia madre lo trasformavano anziché buttarlo via – ricorda Rita Tolu-

In quei giorni ci siamo appassionati e abbiamo studiato, per poi chie-

derci: perché non facciamo noi il formaggio?". È **Luca Tolu** a iniziare il lavoro in campagna con l'**idea di fondare un'azienda** moderna e collaborativa **con centri di ricerca ed enti regionali**, mentre **Paolo Musu**, ingegnere chimico con vaste esperienze anche in multinazionali, **progetta il percorso che il latte fa dalla mungitura al laboratorio di trasformazione**.

E sono proprio otto passi, col latte che arriva ancora tiepido, poi filtrato e lavorato a crudo. I soli ingredienti sono il latte, il caglio, il sale e in alcuni casi i fermenti lattici. È l'innesto l'elemento distintivo che mantiene le caratteristiche nutritive e aromatiche del latte. "Non pastorizziamo, non utilizziamo fermenti industriali – precisa Rita – per questo abbiamo deciso di non far parte di



Il nostro storytelling si concentra su questo mondo in maniera reale, autentica, restituendo la dignità a persone che fanno un mestiere antico



nessun consorzio, proprio perché vogliamo tutelare il sapore del formaggio”. **Pecorino, stracchino e casizolu di pecora sono alcuni dei prodotti di punta della startup agricola** che ha iniziato a commercializzare i propri prodotti nel settembre del 2021 e che già vende molto bene anche fuori Sardegna, nelle case, nei ristoranti e nelle botteghe amanti del formaggio naturale.

“Vendiamo perché piace anche la nostra narrazione – racconta Rita -. Siamo avversi a quella folkloristica e turistica del mondo agropastorale, che a noi, figli di generazioni di pastori, non rappresenta. **Il nostro storytelling si concentra su questo mondo in maniera reale, autentica, restituendo la dignità a persone che fanno un mestiere antico in un contesto globale**”. Perché “oggi chi fa il pastore deve avere tante competenze – aggiunge Paolo -, conoscere la tecnologia, sapersi confrontare col mondo, fare rete. È un imprenditore a tutti gli effetti”.

L'attenzione è rivolta anche all'aspetto sfidante della sostenibilità.

Dal packaging con l'uso della carta per avvolgere e conservare i formaggi fino al riutilizzo della lana di pecora, e infine l'idea di utilizzare il letame delle pecore per produrre energia e chiudere la filiera.

Sono proprio le pecore le principesse della nuova realtà aziendale Otto Passi. Seguite sia da un alimentarista sia da un veterinario, si riposano dentro un grande magazzino con ampie porte scorrevoli all'interno del quale si crea un fascio di luce centrale che simula la luce della luna, in modo che non stiano mai completamente al buio. Lungo una corsia di alimentazione, invece, vengono somministrati i pasti, con acqua a disposizione e una dieta che varia a seconda del ciclo di vita delle pecore. E mentre il sole inizia a tramontare sulle vaste valli del Marghine, Rita conclude: “I miei bisnonni praticavano la transumanza da Fonni fino a qui, si muovevano a piedi. Poi sono arrivati i cavalli e infine i camion, mentre mio padre ha iniziato a coltivare i terreni. **Noi utilizziamo la ricetta tradizionale e innoviamo, con cura e rigore.** Penso allora che i giganti siano le tradizioni che ci portiamo dietro ma noi dobbiamo essere sopra quelle spalle per vedere oltre”.

ottopassi[®]
• FORMAGGI DI FATTORIA •

Società Agricola RADICAS S.s.

Loc. Su Campu, 4 - 8010 Noragugume

ottopassi@formaggidifattoria.com

formaggidifattoria.com