LE TRE AGENZIE REGIONALI

L'importanza dell'agricoltura per la Sardegna è ben rappresentata anche dalla articolata organizzazione di agenzie regionali che si occupano del settore. Le agenzie sono tre: Agris, Argea e Laore. Agris si occupa di «r icerca scientifica, sperimentazione e innovazione nei settori agricolo, agroindustriale e forestale. Opera per favorire lo sviluppo sostenibile, le biodiversità, la qualificazione nel campo della ricerca». L'Argea si occupa della «gestione e erogazione degli aiuti in agricoltura. Supporta la Regione nelle politiche agricole, della pesca e dell'acquacoltura». Infine Laore, l'Agenzia «per l'attuazione dei programmi in campo agricolo e per lo sviluppo rurale. Promuove lo sviluppo integrato dei territori, la compatibilità ambientale, le produzioni di qualità, la multifunzionalità e la competitività delle imprese».

LA VOCAZIONE DI FAMIGLIA

Riscoprire il mestiere dei padri

A Noragugume la nuova vita di un commerciante, un'avvocata e un ingegnere

di Luca Urgu

NORAGUGUME

Duecento ettari di seminativi e pascolo, dove un migliaio di pecore trovano l'erba fresca tutto l'anno grazie all'irrigazione. Su una collina il podere, le stalle, il caseificio e i locali per la mungitura. Siamo nella Media Valle del Tirso, agro di Noragugume, ai confini con Ottana, Bolotana e Sedilo. Qui l'azienda 8 passi (otti i passi da percorrere dalla sala mungitura al caseificio) sta facendo strada. Sul solco della tradizione tracciato dagli avi (l'incipit fu del bisnonno Giovanni Tolu) arrivati in queste pianure dal Fonni per il rito necessario della transumanza. Ora i fratelli Rita e Luca Tolu e il marito di lei Paolo Musu, hanno deciso di unire le forze, competenze e volontà a dosi massicce per realizzare un'azienda moderna innovativa.

Nessuno di loro (Luca lavorava nel commercio, Rita faceva e fa ancora anche l'avvocato, mentre suo marito Paolo, ingegnere chimico era manager dell'agroalimentare) aveva esperienza nell'allevamento del bestiame, ma è bastato rimboccarsi le maniche e prendere di petto la nuova sfida. I tre si sono mossi subito come una squadra suddividendosi le mansioni in base anche alle competenze e il cambio di marcia dell'azienda rivitalizzata dalla quarta generazione è già evidente. Eppure chi li aveva preceduti era a suo modo innovativo. «Mio padre ha posato la prima pietra del corpo aziendale così come si conosce oggi, ha costruito le prime stalle, le prime catture "moderne". È stato il primo ad iniziare a coltivare la terra, arare, seminare il grano e raccogliere il fieno e tutto ciò che la terra offriva. Ad un certo punto della sua vita, però, per problemi di salute, ha dovuto vendere le pecore e cambiare attività. Ha acquistato un'attività commerciale e trasferito la famiglia ad Oristano, mentre i nostri terreni furono dati in affitto», dice Rita.

Suo fratello Luca, contro il parere di tutti, ha voluto riavviare l'azienda agricola. Per lui è stato come ripartire da zero perché ha dovuto ricostituire il gregge riavviare ogni cosa anche dal punto di vista burocratico, ma con la grande fortuna di avvalersi del know how di generazioni, e in particolare della preziosa consulenza del genitore. «I nostri ovini sono allevati nel rispetto delle cinque libertà di Brambell: libertà dalla sete e dalla malnutrizione; dai disagi; dal dolore, dalle lesioni, dalle malattie; libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche; libertà dalla paura e dallo stress. Hanno a disposizione acqua a volontà e ampi spazi in cui pascolare, coltivo io stesso le materie prime con le quali poi effettuo le integrazioni necessarie a garantire che la loro alimentazione sia completa e sana», sottolinea Luca Tolu a cui è toccato nella suddivisione del lavoro in azienda curare l'allevamento e la coltivazione. Rita si occupa invece della parte amministrativa, Paolo invece che ha lavorato per 15 anni in una multinazionale alimentare, ha progettato l'impianto di lavorazione del caseificio, studiato per trasformare latte crudo e rispondere all'esigenza di un controllo costante della carica batterica. Inoltre ha approfondito gli studi sugli innesti naturali e le loro applicazione sui diversi prodotti.

Pecore al pascolo. Sopra il titolo: Paolo Musu, Rita e Luca Tolu

Per rispettare le proprietà organolettiche del latte e le sue caratteristiche nutrizionali non, il latte viene lavorato intero (non termizzato e non pastorizzato) con l'utilizzo di innesti naturali, realizzati con il latte prodotto in azienda. «Realizzare un formaggio naturale significa utilizzare un metodo artigianale senza l'aggiunta di fermenti industriali. Ma questo aspetto, in realtà, è solo la punta dell'iceberg di un modello alternativo alla produzione intensiva e omologata. Per fare questo occorre partire da un allevamento con animali sani e liberi di pascolare per buona parte dell'anno, significa non pastorizzare il latte (perché non ce n'è bisogno) conservando così l'integrità aromatica e nutrizionale del latte crudo. Dietro il formaggio naturale c'è una filosofia di produzione proiettata al rispetto dell'ambiente e del benessere animale», rimarca Paolo Musu. Oltre al pecorino classico, con il caglio di agnello, viene realizzato un pecorino a caglio vegetale per i vegetariani, lo stracchino, la ricotta, il crosta fiorita, il casizolu di pecora la mozzarella di pecora, la crema di formaggio. Anche il packaging ha senso e fascino, infatti viene utilizzata anche la lana delle pecore. «Il formaggio per noi è arte, è bellezza, tradizione e gusto, pertanto lo vestiamo e lo trattiamo con rispetto come secondo noi merita di essere trattato. Il formaggio deve essere quello che per la Francia è lo champagne, un prodotto elegante, espressione di un territorio, terroir come lo definiscono i francesi, e della sua ricchezza, che può essere degustato dai palati più raffinati in ogni contesto», dice Rita Tolu, «così come la nostra storia non è quella del classico manager stanco della vita caotica della città o del libero professionista annoiato, è una storia di consapevolezza e coscienza, di scelte coraggiose e sacrifici, di amore per la nostra terra. Abbiamo lavorato per raggiungere competenze specifiche e portarle nel mondo nel quale siamo nati per crescere assieme».