



“

Nata nel 1915, l'azienda di Ortacesus ha raggiunto il traguardo del secolo di produzione nel 2015.

”

Caseificio Serra

Cento anni e quattro generazioni: per i Serra il formaggio è un affare di famiglia.



Oggi l'azienda si presenta con circa 3500 metri quadrati di stabilimento a Ortacesus, nel cagliaritano, 30 dipendenti, un fatturato di oltre 11 milioni di euro all'anno e un apparato produttivo sottoposto a rigorosi controlli. Raffaele, figlio del fondatore Giuseppe, è il custode di ricordi e sacrifici.

Per i Serra, il formaggio è un affare di famiglia. Un affare di quelli che occupa tempo e pensieri, che lascia poco tempo a distrazioni e feste. Persino quelle comandate, ché l'azienda viene prima di tutto. Il capostipite Raffaele, seconda generazione figlio di Giuseppe che gli ha lasciato onori e oneri di un'azienda che aveva forte nel suo dna l'ambizione a crescere, lo sa bene: solidamente al comando a 85 anni suonati e milioni di ricordi nitidamente e gelosamente custoditi nei tanti cassetti della memoria, seduto alla scrivania di sempre con alle spalle la foto dei suoi amatissimi genitori Giuseppe e , racconta di come per portare avanti e migliorarsi e crescere servano impegno, dedizione, passione ininterrotti.

Caseificio Serra



A un lavoro che non è solo un lavoro, perché te lo porti a casa e a pranzo e a cena e il pensiero è sempre lì. Del resto, arrivare a spegnere 100 candeline non è da tutti: il caseificio, nato nel 1915, allora nel nuorese quando ancora il prodotto non lo produceva ma lo comprava, ha tagliato l'ambito traguardo nel 2015. E in azienda, dopo Giuseppe, Raffaele e il figlio Giuseppe che porta il nome del fondatore, è entrata anche la quarta generazione con Gabriele, dice il sempre sorridente signor Raffaele.



Caseificio Serra

La storia del Caseificio Serra

L'industria Casearia Agroalimentare Serra nacque nel 1915 a Nurri grazie al suo fondatore, Giuseppe Serra. L'attività cominciò con il commercio, inizialmente solo in Sardegna espandendosi poi in tutta la penisola, di formaggi pecorini sardi e pecorino romano. Intorno agli anni '40 ebbe inizio la vera attività del caseificio: la trasformazione del latte raccolto direttamente dagli allevatori delle compagnie circostanti in prodotti pecorini di indiscussa qualità. L'aumento della richiesta, nonché l'acquisizione di quote di mercato sempre più importanti, rese necessaria la progettazione di un nuovo stabilimento più moderno e funzionale, ma in linea con gli standard di qualità che contraddistinguono l'azienda, che è in grado di garantire al consumatore la fragranza e la genuinità che proviene dal latte prodotto esclusivamente da allevatori sardi. La materia prima e successivamente il prodotto finito viene seguito nelle varie fasi di lavorazione da personale qualificato riuscendo così ad ottenere un prodotto sempre di alta qualità.

Caseificio Serra

I numeri di oggi, passando da rigorosi controlli di laboratorio

Oggi l'azienda si presenta con circa 3500 metri quadrati di stabilimento a Ortacesus, nel cuore della Trexenta, 30 dipendenti, un fatturato di oltre 11 milioni di euro all'anno e un apparato produttivo sottoposto a rigorosi controlli, capace di produrre giornalmente tutti i prodotti volti a soddisfare le esigenze della grande distribuzione e dei rivenditori italiani ed esteri. Nelle cinque cisterne di proprietà viene raccolto il latte di circa 240 aziende agricole. A questo punto, scatta il primo controllo, grazie a un laboratorio in cui la materia prima viene scandagliata e analizzata prima di ottenere il via libera a procedere. Se il via libera arriva, solo allora il latte viene stoccato in sei cisterne che ne contengono complessivamente 80mila litri. Ogni anno vengono lavorati 7 milioni di litri di latte, anche 50mila al giorno. Solo latte ovino e qualcosa di caprino, ma a farla da padrone è il latte regalato dalle pecore che pascolano libere e felici nelle terre incontaminate del sud della Sardegna.



Caseificio Serra

La superstar Pecorino Romano e il boom degli stagionati in pandemia

Ogni anno vengono prodotti 10mila quintali di pecorino romano, tutto salato a secco, mentre tutte le altre tipologie per la salatura vengono immerse in salamoia. Il caseificio ha retto molto bene anche i contraccolpi della pandemia da Covid, che ha devastato e cambiato per sempre il mondo. Ha retto bene, anzi benissimo, tutta la linea degli stagionati, la cui richiesta è aumentata soprattutto nel primo lockdown, quando la spesa si poteva fare una volta alla settimana e dunque lo stagionato era preferito perché più facilmente conservabile. Anche in quei mesi così difficili, la famiglia Serra era lì a parare i colpi e assicurare le sue bontà sulle tavole dei consumatori.



Giuseppe: da tre generazioni produciamo pecorini d'eccellenza.

“Siamo qui da tre generazioni a produrre pecorini d'eccellenza, prima di tutto il nostro cavallo di battaglia che è il Pecorino Romano DOP”, dice Giuseppe. “Siamo una piccola azienda a gestione familiare, ma lavoriamo quantitativi di latte importante, sempre restando fedeli ai nostri principi e al nostro motto aziendale, ovvero garantire la massima qualità e la soddisfazione del cliente che nei nostri prodotti trova continuità e allo stesso tempo innovazione”. Per il Pecorino Romano, i mercati principali sono quello nazionale ed europeo, ma soprattutto quello americano: circa il 30% dell'amatissimo formaggio finisce nelle aziende e sulle tavole a stelle e strisce. Da sempre gli statunitensi nutrono una vera e propria passione per il Pecorino Romano, lo utilizzano in cucina ma lo consumano volentieri anche a tavola, conquistati dal suo sapore deciso e inconfondibile. “Un mercato che in questo momento è in forte cre-

scita e noi cerchiamo di stare al passo”, dice ancora Giuseppe. “Vogliamo migliorare e crescere ancora, questo è il nostro obiettivo, dando qualità e valorizzando ancor di più il Pecorino Romano, oggi presente in tutte le tavole. Vogliamo che sia diffuso e conosciuto in tutto il mondo, a prescindere da chi lo produce. Noi continuiamo a lavorare e a credere in quello che facciamo e magari fra un po', speriamo, nel nostro percorso ci affiancherà anche la quarta generazione dei Serra”. Che, in realtà, un piede in azienda l'ha già messo: sguardo fresco sui mercati, nuove idee, proposte diverse per spingere ancora il prodotto su tavole in paesi ancora inesplorati. Tutto, però, solo e sempre sotto lo sguardo attento di Raffaele. Lui, dalla sua scrivania, con le foto bene in vista di suo papà e sua mamma, controlla tutto e gestisce tutti. Impossibile che gli sfugga qualcosa, impossibile che non si accorga se qualcosa non va come dovrebbe andare o se, invece, sta andando tutto alla grande. Lui, dell'azienda, conosce ogni più piccolo dettaglio.





I ricordi del signor Raffaele.

Ed è lui a sfogliare l'album dei ricordi con gli occhi lucidi e la voce carezzevole. "L'azienda è nata nel 1915 per volere dei miei genitori, allora però loro acquistavano il prodotto. Non si comprava latte, si comprava direttamente formaggio e si stagionava nei nostri locali. L'attività industriale, quella di trasformazione, è iniziata nel 1940: da lì siamo partiti, oggi siamo in uno stabilimento moderno, con i miei figli Giuseppe e Valentina che si occupano della gestione. E' uno stabilimento moderno, con macchinari all'avanguardia, facciamo tutti i tipi di formaggio, moltissimo Pecorino Romano ma anche formaggi piccoli, moliterni, toscaneli, caciotte e tutti i

tipi di pecora, quasi esclusivamente di pecora. L'azienda è sana, l'attività va bene e non abbiamo nessun tipo di problema", dice non riuscendo a non farsi sfuggire un tono fiero e orgoglioso. "Io da sempre vengo tutti i giorni in azienda, in questa dove siamo ora dal 2000: non manco mai, forse qualche giorno di festività ma neanche tutte. E' un lavoro impegnativo, che richiede costanza e la presenza fissa delle persone, un lavoro che non ti consente di distrarti: ogni giorno bisogna stare appresso a tutto quello che succede, sia nelle fasi di acquisto che in quelle di trasformazione. Io mi auguro che i miei figli e nipoti portino avanti l'attività. So che è davvero impegnativo - conclude signor Raffaele - ma ci regala anche tante soddisfazioni".



Tutte le tipologie di formaggio dei Serra

Formaggi dop, formaggi freschi, stagionati e semistagionati, ricotte e creme spalmabili: l'offerta per il cliente è ricca e variegata. Oltre al Pecorino Romano, i Serra producono altre due DOP: il Pecorino Dolce DOP, formaggio a pasta molle dall'aroma fresco e saporito con forma cilindrica a fasce lisce di colore giallo chiaro, stagionatura dai 20 ai 60 giorni, e il Pecorino Maturo DOP, formaggio pecorino a pasta dura saporito e gustoso sin dai primi mesi di stagionatura, dal sapore forte, intenso con il procedere della maturazione. Si presenta in forma cilindrica a fasce lisce di colore paglierino. Poi ci sono i Freschi: Pecorino fresco, Spianata, Pecorino mignon capra e pecora, Formaggio a pasta molle dal peso di circa un chilo, dal sapore dolce, fresco e raffinato, con crosta giallo tenue a fasce lisce e stagionatura dai 20 ai 60 giorni, oppure mignon solo pecora

o senza lattosio. Poi ci sono i semistagionati, con il pecorino San Gabriele, minimo 5 mesi di riposo per garantire già un sapore irresistibile. Lo stagionato, per almeno 8 mesi, e le immancabili creme di formaggio di pecora, capra, dolci o piccanti. Infine le ricotte, dolci o salate.

Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti. I prodotti sono spediti in tutto il mondo, sempre tenendo presente la filosofia aziendale: il cliente, i suoi gusti, le sue necessità e le sue richieste vengono prima di tutto. Prima delle domeniche e delle feste, prima delle uscite, prima dello svago: con i piedi stabili in una tradizione che durerà per sempre, così la famiglia Serra è pronta ad affrontare un futuro di nuove sfide. Capitanata dal signor Raffaele che, di mollare la presa, non ne ha nessuna intenzione.