



Il presidente Michele Dettori racconta la storia della cooperativa che 55 anni fa ha detto no al campanilismo associando gli allevatori di 9 comuni: 350 soci, 6 milioni di latte ovino lavorato e 10mila quintali di pecorino romano all'anno.

Il vicepresidente Orritos: servono politiche per spingere i giovani verso un mestiere duro ma bello.



Sa Costera Anelacoop

l'inconfondibile impronta dei sapori del Goceano



La cooperativa che in tempi non sospetti ha frantumato le logiche del campanilismo, da sempre ferree in Sardegna, ed è riuscita a mettere insieme d'amore e d'accordo nove comuni del Goceano, è nata il 12 luglio del 1966. Quasi una sfrontata dichiarazione di diversità, nel nome di una sub regione storica con una precisa identità, e con un obiettivo chiaro: entrare nel mercato e garantire a ogni allevatore associato gli stessi diritti. Sa Costera nasce così, 55 anni fa, dando inizio a un'avventura che ancora entusiasma e appassiona chi, ogni giorno, lavora senza orari e senza risparmiarsi.

“Iniziamo a lavorare alle 4,30 del mattino e poi non sappiamo mai a che ora si finisce”, conferma il presidente, Michele Dettori. “Oggi siamo 350 soci per un fatturato di 2 milioni e 300 mila euro (??) e raccogliamo fra i 5 e i 6 milioni di latte ovino, 800 mila litri di vaccino e qualche centinaia di migliaia di litri di caprino”, per trasformarlo in un



Sa Costera Anelacoop

prodotto che racconta di territorio e unicità. “La nostra scelta aziendale, che è poi la nostra forza e quello che ci distingue, è quella di raccogliere il latte solo nel territorio dei nove comuni del Goceano, in un raggio di 32 chilometri, e lavorarlo al massimo entro 48 ore. Questo garantisce una precisa impronta a un prodotto che è unico e riconoscibile”. Una scelta che è maturata più di recente, perché negli anni 2000, con 500 soci, il raggio d’azione di raccolta del latte si estendeva anche al nuorese.

A Sa Costera, che con il nome evoca le caratteristiche geo-morfologiche della zona, il 97% del latte ovino viene trasformato in pecorino romano, oltre 10mila quintali all’anno, destinato ai mercati nazionale e internazionale con in testa gli Stati Uniti e da sempre richiestissimo. Un evergreen che non conosce crisi, e che è capace di soddisfare le esigenze di tutti: da tavola o da grattugia, garantisce un sapore unico e inimitabile. “La cooperativa nel tempo è cresciuta e si è modernizzata, così come il pecorino romano ha assecondato le richieste del mercato, pur mantenendo forte il legame con la tradizione. Noi siamo sempre stati attenti ad ascoltare le esigenze dei consumatori, garan-



Sa Costera Anelacoop

tendo loro il prodotto richiesto”, sottolinea il vicepresidente Bachisio Orritos, componente del consiglio d’amministrazione del Consorzio di tutela del pecorino romano.



La nascita di Sa Costera e la prima produzione La nascita di Sa Costera, immersa in un paesaggio unico nel cuore della Sardegna, fatto di pascoli incontaminati, distese infinite di verde e paesaggi unici al mondo, è stato il primo passo. Perché solo 13 anni più tardi, il 12 gennaio del 1979 con 491mila litri di latte, è stata avviata la prima produzione in loco. Prima di allora il latte veniva raccolto e trasformato in altri stabilimenti. Una tappa fondamentale, che ha dato il via alla storia di Sa Costera, la più grande realtà produttiva del Goceano, progettata nel pieno rispetto della norme europee e dotata delle più moderne attrezzature. “Nei primi anni ’80 ogni litro di latte veniva pagato 420 lire, ovvero 120 lire in più rispetto al prezzo medio pagato dagli industriali. Questo



Sa Costera Anelacoop

– racconta Dettori – attirò moltissimi soci, consentendo alla cooperativa di crescere e diventare il punto di riferimento di tutti gli allevatori della zona”. Ovvero Anela, Nule, Benetutti, Bultei, Bono, Burgos, Bottida, Illorai e Esporlà. “Abbiamo allargato la nostra cooperativa stando sempre attenti al rapporto fra costi e benefici, puntando sempre a raggiungere obiettivi vantaggiosi per tutti. Attualmente, la situazione è ottimale, con risultati assolutamente soddisfacenti e garantiamo l’assistenza veterinaria alle aziende associate”, sottolinea Orritos.

Nel Goceano, la compagine degli allevatori era caratterizzata da orientamenti politici differenti. Più precisamente erano presenti due frange: una di orientamento cattolico, dominante, e una molto più vicina al mondo della sinistra. Una tale situazione comportava non pochi ostacoli per la creazione di un’attività cooperativa: eppure, gli impedimenti furono superati grazie all’intervento conciliante di politici locali, dell’Etfas (l’attuale Ersat, Ente regionale di sviluppo e assistenza tecnica in agricoltura) e delle centrali cooperative. Alla fine, l’esperimento è andato a buon fine, riuscendo in quello in cui altri avevano fallito: prima di Sa Costera, nel





Sa Costera Anelacoop

1954, era nata a Nule una cooperativa tra pastori che non ebbe fortuna, come le tre latterie sociali nate ad Anela, Bono e Benetutti subito dopo la prima guerra mondiale, naufragate dopo poco tempo.

Vincente, invece, l'esperienza di Sa Costera, anche nella scelta di localizzarla ad Anela: prima di tutto perché quest'area si trova in posizione centrale, dal punto di vista logistico e dei servizi, rispetto ai vari paesi del Goceano. Centralità poi accentuata dalla realizzazione della strada a scorrimento veloce Abbasanta-Olbia, disposta quasi parallelamente al corso del Tirso e tracciata seguendo l'antico percorso "Caminu de sos Romanos", che collega in modo più agevole i nove paesi del Goceano tra loro. Un'area che era anche una sorta di baricentro politico, in quanto metteva d'accordo l'orgoglio individuale di ciascuno dei nove paesi del Goceano. Insieme, ma ciascuno con la propria forte e riconoscibile identità.

Sa Costera Anelacoop



Del nucleo fondatore facevano parte Sebastiano Fenu, come presidente, e Salvatore Campagnani, vicepresidente; entrambi restarono in carica fino al 1981, cioè fino al regolare avvio dell'attività di trasformazione.

Protagonista principale della produzione di Sa Costera è dunque il Pecorino Romano, prodotto da dicembre a luglio, anche se non necessariamente viene venduto tutto alla fine dei cinque mesi di stagionatura. Infatti, se la cooperativa non trova il cliente che offre un prezzo soddisfacente, adotta una logica attendentista e, di conseguenza, si procede a "bloccare" la maturazione del formaggio, mettendolo sottovuoto. Oltre al Romano, il 10% circa della produzione comprende il formaggio Sandalio e il Pecorino sar-

do, il Costera e il Nuraghe, la Caciotta e il Pepato, Formaggi spalmabili e Ricotta gentile o salata, il Gotianu e il Provolone fino alle Perette.

Un patrimonio di saperi e sapori che però col tempo rischia, sempre più, di andare perduto. "Purtroppo oggi quello dell'allevatore è un mestiere che i giovani non vogliono più fare", dice Orritos. "E' un lavoro duro, è vero, ma che dà tanta soddisfazione e permette di vivere in un ambiente straordinario. Credo che la politica dovrebbe incentivare i giovani in questo senso, motivandoli e mettendo in campo iniziative che li spingano ad abbracciare un mestiere che arriva da un passato antichissimo ma che può garantire, ai nostri giovani e alla nostra terra, un solido futuro".