



## Cooperativa Lacesa

La culla del pecorino romano è qui: nella latteria più antica della Sardegna, la tradizione che guarda al futuro.



Qui, nel 1980, è stata marchiata la prima forma di Pecorino Romano. E qui fu sottoscritto lo statuto del Consorzio di tutela: il presidente Pietro Piras è uno dei soci fondatori. Oggi la Lacesa conta 500 soci in una decina di comuni e 60 dipendenti, ogni anno vengono lavorati 12 milioni di latte ovino, 5 milioni di vaccino, e 100mila litri di caprino. Nel 2020 il fatturato è stato di 18 milioni e mezzo di euro, con 45 referenze sul mercato.

La culla del pecorino romano è qui. Qui, nell'incredibile paesaggio verde dove si perdono sguardo ed emozioni, dove l'aria è di quelle purissime e l'acqua sgorga incontaminata, nel 1980 è stata marchiata la prima forma di Pecorino Romano. E negli occhi di Pietro Piras, spesso lucidi quando i ricordi prendono il sopravvento, presidente della cooperativa, c'è tutto l'orgoglio di chi può vantare una storia unica e antica. E di chi, soprattutto, può vantarsi di aver contribuito a scriverla: perché lui, presidente



## Cooperativa Lacesa

della Lacesa (Latteria centrale della Sardegna) è uno dei soci fondatori del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP, il cui Statuto fu sottoscritto proprio nella sede della Lacesa. La cooperativa più antica della Sardegna e la seconda più antica d'Italia, nata quando all'inizio del secolo, nella zona di Campeda, nel cuore verde della Sardegna, un gruppo di allevatori decise di costituire una cooperativa per produrre e commercializzare il formaggio. Ognuno con le proprie forze e competenze, per contribuire all'obiettivo comune: far crescere produzione ed economia, valorizzando un prodotto unico al mondo.

**Un luogo magico dal clima eccezionale** - Il luogo, quasi magico, ha dato un grande contributo alla causa: l'altopiano di Campeda e la regione del Marghine, dove lo sguardo si perde fra Bortigali e Macomer, hanno una condizione climatica che garantisce pascoli ideali per le pecore, con foraggio abbondante e erbe aromatiche che donano al latte, e dunque ai formaggi, sapori ineguagliabili





## Cooperativa Lacesa

e inarrivabili. E anche quell'inconfondibile colore giallo oro, quasi arancio, perché ricco di carotene. I pascoli fertili, il bestiame selezionato e la millenaria tradizione casearia degli abitanti della zona sono stati gli elementi necessari e insostituibili che hanno dato vita alla Lacesa, attraverso la fusione delle antiche cooperative di Bortigali, Macomer e Silanus. Per la Lacesa il primo, costante, ostinato obiettivo è stato prima di tutto l'alta qualità, grazie all'attenta selezione del latte, ai rigorosi processi produttivi e all'assistenza zootecnica degli allevatori.

**Una storia antica per una realtà in continua crescita** - Nata a Bortigali nel 1907 per volontà di un gruppo di allevatori fermamente intenzionati a dire la loro in una realtà in cui gli industriali operavano già dalla fine dell'800, la Lacesa ha continuato a crescere senza interruzione, nei suoi 8.000 metri quadri di stabilimento, diversificando costantemente la sua proposta per rispondere alle richieste di un mercato sempre più esigente e internazionale. Oggi conta 500 soci in una decina di comuni e 60 dipen-



## Cooperativa Lacesa

denti, ogni anno vengono lavorati 12 milioni di latte ovino, 5 milioni di latte vaccino, e 100mila litri di caprino, quantità in crescita costante. Nel 2020 il fatturato è stato di 18 milioni e mezzo di euro, a cui si aggiungono i 900mila euro dello spaccio. 45 le referenze attualmente sul mercato.

**La Peretta superstar e tanti prodotti per tutti i gusti** - Ma l'incontrastata superstar della Lacesa, quella che identifica da sempre la latteria, è la Peretta, o Provoletta o Casizolu. Comunque la si chiami, resta inconfondibile. E inimitabile: a pasta filata della migliore tradizione di Bortigali, prodotto con latte vaccino intero ottenuto dai pascoli bradi nella regione del Marghine ricco di essenze foraggere caratteristiche del territorio. Fra i 7 e i 30 giorni di stagionatura, pesa dai 700-800 grammi al chilo e 800 e fino ai 2 chili e offre al palato una consistenza morbida ed elastica, con l'inconfondibile sapore dolce e delicato.

Altro prodotto di punta è il Montanaru, pecorino ottenuto dalla trasformazione del





## Cooperativa Lacesa

latte di capi allevati ad oltre 600 metri d'altitudine, ottenuto come tutti gli altri prodotti da un latte proveniente esclusivamente da allevamenti estensivi, perfettamente tracciabile e ricco di betacarotene. Ci sono poi il Campeda e il Pepato, la Ricotta salata e quella Gentile, il Canestrato e il Dolce Macomer, la Fresa e il Caprino.

**Il Pecorino Romano, poco sale e tanto gusto** - E poi lui, il Pecorino Romano. Salatura rigorosamente a secco, effettuata in parte a mano e in parte a macchina, una produzione annuale fra i 18 e i 19mila quintali destinati al granitico mercato degli Stati Uniti, ma soprattutto a quello dell'Italia e dell'Europa. Punto di forza, la salatura sotto il 4%, che lo rende un gradevolissimo prodotto da tavola e non solo da grattugia.

**Alessio e Cristian, gli angeli custodi della Lacesa** - Alessio Pitzalis, direttore commerciale, e Cristian Carta, direttore dello stabilimento, affiancano quotidianamente Piras nella crescita della Lacesa, un gigante in Sardegna e che ora punta a un ulteriore sal-





to di qualità per consolidare la propria posizione in un mercato non semplice, e molto concorrenziale, come quello dei formaggi, in costante evoluzione per assecondare gusti ed esigenze dei consumatori di tutto il mondo. Altri due dati sono il fiore all'occhiello di Piras. "Nel marzo 1982 siamo stati i primi in Sardegna ad ottenere il marchio di pecorino a denominazione controllata", racconta. Il secondo dato è economico. "Negli ultimi 8 anni il latte ovino è stato pagato in media 1 euro al litro, quello vaccino a 48-50 centesimi, numeri davvero soddisfacenti".

**Cresce anche lo stabilimento** - Anche dal punto di vista logistico, la Lacesa cresce, potendo contare su un nuovo spazio di 1000 metri quadri, corredato da moderni impianti e macchinari all'avanguardia, destinato solo alla trasformazione del latte vaccino in modo da garantire lavorazioni su linee autonome, sempre più razionali ed efficienti. Pietro Piras sa bene che le sfide sui mercati si fanno sempre più

appassionanti ma anche complicate. "Il mercato è sempre più esigente, in rapida e costante evoluzione e noi non possiamo assolutamente farci trovare impreparati", dice col piglio di chi sa di avere ancora tanta strada da fare. Con l'entusiasmo di un ragazzino, mosso da quella passione che non l'ha mai abbandonato nonostante i decenni di esperienza sulle spalle.

**Il racconto di Piras, passando da due guerre mondiali** - "La cooperativa è nata nel 1907 grazie al dottor Solinas, medico di Bortigali, inizialmente per contrastare gli industriali insediati da fine '800 a Macomer. Una 40ina di allevatori ha dato vita alla cooperativa che gode di ottima salute anche grazie ad aria, acqua e qualità dell'ambiente che hanno davvero pochi eguali", dice con orgoglio. "La Lacesa ha anche affrontato e superato le due guerre mondiali, non si è mai arresa e non ha mai mollato la presa e, in quest'ultimo decennio, è cresciuta e sta crescendo ancora, dopo essere stata la culla del



Pecorino Romano, garantendone la prima marchiatura”

**Verso la ricapitalizzazione, realtà strategica per il territorio** – “Di sicuro la Lacesa è una realtà economica estremamente importante per il territorio, soprattutto in un momento in cui i giovani hanno ricominciato a lasciare la Sardegna alla ricerca di un lavoro e di una stabilità economica che purtroppo non sempre la nostra isola riesce a garantire. La nostra base sociale è composta da 500 soci e 60 dipendenti, e anche solo da questi numeri si capisce l’importanza che ha l’azienda per il territorio in cui è insediata. Oggi, grazie anche alla buona volontà dei soci, stiamo andando a ricapitalizzare l’azienda e stiamo diventando sempre più forti”; assicura il presidente Piras

“Negli anni scorsi avevamo soprattutto due problemi: uno era l’accesso al credito, non sempre facile. Ora in-

vece sono le banche a cercarci, perché l’azienda è solida e credibile dal punto di vista economico finanziario. L’altro problema era la commercializzazione dei prodotti, oggi siamo sempre più indipendenti da broker e speculatori”.

**Un futuro brillante e tutto da scrivere** – “Il futuro? Sarà sicuramente molto buono. L’azienda è costantemente in crescita, ogni anno arrivano domande di allevatori nuovi che vorrebbero associarsi, ma al momento abbiamo poco spazio nelle cantine e non sempre riusciamo ad accettarli. Quindi la cooperativa ha ancora tante potenzialità da esprimere e tanti obiettivi da raggiungere, e spero che i giovani ricomincino a dedicarsi alla campagna, che qui offre un patrimonio incredibile. In questo modo – conclude Piras - potranno evitare di andare a lavorare all’estero, formare qui una famiglia e godere della bellezza della nostra amata terra”.