



*Oltre 290 soci da Tula a Sindia con epicentro Bonorva, oltre 8 milioni di litri di latte raccolti nel 2021 per circa 15mila quintali di Pecorino Romano prodotti, fatturato di 13 milioni di euro e 30 dipendenti.*

## Latteria Sociale Bonorva

**Latteria Sociale di Bonorva, dove regna incontrastato sua maestà il Pecorino Romano.**



*Tutti gli sforzi sono concentrati su un unico prodotto, dalla pezzatura gigante, salato a secco e di qualità top.*

La filosofia è chiara: puntare su un unico prodotto, avendo come obiettivo la perfezione. Quella della Latteria Sociale Cooperativa di Bonorva è una scelta precisa, curata nei minimi dettagli, cresciuta nel tempo e affermata sui più importanti mercati nazionali e internazionali: produrre solo ed esclusivamente Pecorino Romano DOP Gigante, almeno 28-30 chili a vendere. Nel nome dell'identità e dell'innovazione, accoppiata vincente per chi può vantare competenza ed entusiasmo, fra l'eredità dei pastori che l'hanno fondata e lo sguardo fiero e dritto nel futuro di chi oggi la guida, il Presidente Marino Mura, il Vice Presidente Tonio Sassu e il Consiglio di Amministrazione di 9 elementi affiancato dal Responsabile Commerciale e marketing Paolo Fadda, in stabilimento dal Responsabile Salvatore Piu e alla amministrazione dalla Responsabile Angela Mura.



## Latteria Sociale Bonorva

Alla scoperta di saperi e sapori.

Ma chi vuole conoscere segreti, profumi, sapori, storia e ambizioni della seconda latteria più antica della Sardegna, nata nel 1916 nella casa comunale di Bonorva sotto l'allora Re d'Italia Vittorio Emanuele III, e diventata la dimora super esclusiva del Pecorino Romano, deve affidarsi a Salvatore Piu, il responsabile di stabilimento. Lui, della Latteria di Bonorva, conosce tutto. E del Pecorino Romano scruta da sempre ogni sfumatura di colore, profumo, consistenza e sapore. Tutti, si rivolgono a lui se hanno dubbi o domande: perché Salvatore, da 38 anni, è lì dall'alba a quando la giornata finisce. Con il tasto fra le mani, gira nelle celle, prova e assaggia, fino a raggiungere quella che per lui è l'assoluta perfezione: un Pecorino Romano dolce, assolutamente gradevole al palato, ottimo da consumare a tavola, eccellente come prodotto da grattugia. Il suo orgoglio.



## Latteria Sociale Bonorva

E giustamente, perché quel prodotto così indescrivibilmente buono è la colonna portante del piccolo miracolo economico che da queste parti non era così scontato: trenta dipendenti fra fissi e stagionali, la Latteria di Bonorva è la più importante realtà produttiva della zona, in un paese che arriva a malapena a 3.500 abitanti dopo averne contati 9.000 negli anni d'oro, prima che lo spopolamento ricominciasse a mordere e fare male.





## Latteria Sociale Bonorva

### Un prezioso presidio anti- spopolamento

Qui, proprio grazie alla Latteria sociale di Bonorva, nonostante l'esodo dei ragazzi sembri inarrestabile quanto inevitabile, i giovani sono rimasti e hanno costruito le loro famiglie, forti di un'azienda cresciuta in un territorio che a sua volta l'ha fatta crescere. Basta guardare all'età media dei dipendenti: 25 anni. Bassa, decisamente, in un Paese che non offre nessuna possibilità se non ne hai già avute molte altre. Qui, invece, i giovani ci sono eccome, e hanno saputo cogliere la loro grande opportunità. Tutti ben consapevoli e perfettamente consci della fortuna di aver trovato un lavoro nel posto dove sono nati, dove hanno amici e famiglie e dove sognano di crescere i loro figli. Come Giovanni e Gioacchino, due giovanissimi, impegnati ogni giorno nel confezionamento del Pecorino Romano secondo regole ben precise, con la carta trasparente piegata e ripiegata, quasi un origami del gusto perché il cliente vuole così, e il cliente, si sa, ha sempre ragione.





## Latteria Sociale Bonorva

**Dalla scelta dei pastori in poi,  
avanti tutta**

Dal momento della sua nascita, la Latteria di Bonorva è andata avanti come un treno. Furono gli illuminati pastori del tempo a decidere di costituirsi in cooperativa per raccogliere il latte di pecora e trasformarlo congiuntamente in pregiati formaggi. Da lì, via via e senza soluzione di continuità, la costruzione dello stabile di via Cairolì, primo esempio di opificio industriale, dotato di sala lavorazione e stagionatura, per l'epoca decisamente all'avanguardia. Certo, le difficoltà non sono mancate: la storica base sociale di Bonorva ha vinto tante battaglie, scissioni e avversità. Fino ad arrivare ai prestigiosi numeri e risultati che può vantare oggi. Oltre 290 soci in un raggio esteso negli anni da Tula a Sindia, con Bonorva pilastro e fulcro, oltre 8 milioni di litri di latte raccolti nel 2021 per 15mila quintali di Pecorino Romano prodotti, 110 mila litri lavorati al giorno, fatturato di 12 milioni di euro e in prospettiva di almeno 13, generato grazie al sapiente lavoro del reparto commerciale, in grado di avere contatti facilitati e finalizzati a servire la più prestigiosa clientela nazionale e internazionale.

## Latteria Sociale Bonorva



**Piu: lavoro impegnativo ma che può garantire un futuro** - “Questa cooperativa è nata ad opera di pochissimi allevatori, e più precisamente grazie all’intervento di un veterinario di Villanova Monteleone, che la fondò con gli allevatori locali”, racconta Salvatore Piu. “In questi anni siamo sempre cresciuti, con una breve interruzione durante la guerra per poi tornare dagli anni ‘60 in poi senza altre interruzioni”. Un treno lanciato a grande velocità verso importanti conquiste anche economiche: “Questa cooperativa garantisce un ritorno economico di notevole importanza al territorio, e assicura una remunerazione del latte ai primi posti in Sardegna, grande beneficio per tutti gli allevatori”.

Piu racconta quella che è la rassicurante routine quotidiana, quella che garantisce l’alto standard di qualità al prodotto. “Tutto il latte viene consegnato in azienda refrigerato, noi forniamo la scotta agli allevatori, quindi garantiamo un servizio completo al

100% ai nostri soci”, aggiungendo che “in molte aziende c’è il ritorno dei figli degli allevatori che prendono in mano le redini di padri, zii e nonni. Certo ci sono difficoltà, aumentano i costi ma è un lavoro che può dare un futuro perché garantisce un buon reddito a una famiglia”. Un futuro, quello che manca a troppi giovani.

**Le pezzature giganti e la nuova sala di stagionatura** - Tutti gli sforzi della Latteria di Bonorva sono dunque concentrati nella produzione esclusiva di sua maestà il Pecorino Romano: pezzatura gigante, con un peso medio di 29 chili, 4 mani di sale, destinato per il 50% a Stati Uniti, Europa e Canada e per il restante 50% al mercato interno. Numeri che si sono triplicati negli ultimi 10 anni. Parallelamente alla crescita costante della struttura, con il nuovo stabilimento che può ora contare su una nuova cella di stagionatura, costruita in 4 mesi con un investimento di 1 milione e 200mila euro, entrato in funzione a maggio scorso: una sala



innovativa e computerizzata in grado di mantenere a temperatura e umidità controllata ulteriori 24.000 forme.

**Fadda: mercato in costante crescita, il segreto è l'equilibrio** - "Da oltre un anno il mercato va decisamente bene, vendiamo 24mila quintali al mese contro i 20mila dell'anno scorso", spiega Paolo Fadda. "Oggi il Pecorino Romano sul mercato vale circa 9 euro al chilo, per mantenere questo sound e pagare il latte 1 euro al litro, dobbiamo stare attenti e mantenere l'equilibrio e non eccedere con il prezzo, considerato che quest'anno faremo circa 30mila quintali in più di romano con una prospettiva sul prossimo fino alla soglia dei 370mila. La Latteria di Bonorva ha fatto un ottimo lavoro, eccelle, ha sempre investito il massimo solo sul Pecorino Romano. Un grande

successo, in Italia e negli Stati Uniti", conclude Fadda.

**I super certificati che garantiscono l'eccellenza** - All'avanguardia il rispetto dei massimi livelli igienico sanitari, super certificato BRC FOOD - IFS FOOD con il più elevato dei punteggi: in base al protocollo, ogni reparto dello stabilimento deve utilizzare un preciso e diverso colore distintivo per la strumentazione.

Nel 2021 la base sociale è stata incrementata del 50%. A luglio è stato portato in assemblea il bilancio 2020, che ha certificato il prezzo record di 1,16 euro al litro. Gli obiettivi prossimi sono stati fissati e convergono verso la migliore, più soddisfacente e stabile remunerazione del latte di pecora al socio, anche per agevolare gli investimenti nelle aziende agricole e il ricambio generazionale.

## Latteria Sociale Bonorva



Grazie ad un eccellente rating strutturale e sistemico, la Latteria Sociale di Bonorva è assistita dalle migliori banche su piazza. A supporto degli investimenti, recentemente, ha iniziato la collaborazione con la selettiva banca di proprietà del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Una grande, solida, orgogliosa storia imprenditoriale.