

Sa Mandra, anima barbaricina nel cuore della Nurra

mercoledì, 19 agosto 2020



Rita prepara gli gnocchetti sardi

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

A pochi metri dall'aeroporto di Alghero, immersa nel verde della macchia mediterranea, sorge l'Azienda Agrituristica **Sa Mandra**, fondata negli anni Ottanta dai coniugi fonnesi **Rita Pirisi e Mario Murrocu**, che oggi la gestiscono insieme ai figli **Maria Grazia, Michele e Giuseppe**. Un angolo di Barbagia, un tempio dedicato alla Sardegna più verace e autentica, un'oasi di pace cullata da una natura generosa che ristora e cura, elargendo profumi e sapori genuini di un tempo lontano.

Accolta e guidata da **Maria Grazia Murrocu**, Presidente di Impresa Donna Coldiretti Nord Sardegna, in un torrido pomeriggio di fine luglio ho visitato la tenuta, un luogo incantato dove si respira profumo d'antico. Qui, a partire dagli anni Ottanta, la famiglia Murrocu ha costruito un vero e proprio Museo della Tradizione Sarda, dove oggi è possibile ammirare centinaia di pezzi che rievocano mestieri antichi e usanze barbaricine, tutti raccolti in trent'anni di minuzioso lavoro di scoperta, recupero e salvaguardia della tradizione. A Sa Mandra niente è lasciato al caso, tutto è curato nei minimi dettagli.

Maria Grazia ha rilasciato a **FtNews** una bella intervista in cui ha ripercorso la storia dell'azienda che i suoi genitori, con pochissime risorse, tanti sacrifici e un'infinita dose di tenacia e orgoglio, sono riusciti a creare ad Alghero. Una realtà, quella rappresentata da Sa Mandra, che oggi non è solo simbolo e vanto della Sardegna, ma un punto di riferimento a livello nazionale.

Ho avuto il piacere di conoscere e intervistare anche colei che di questo regno è la Matriarca indiscussa, la signora **Rita**, depositaria e custode di ricette autentiche della cucina fonnese. Queste le sue parole: *Dico sempre che nel lavoro occorrono quattro ingredienti: la mente, gli occhi, il cuore e le mani. La mente per ideare progetti e iniziative; gli occhi per non perdere mai di vista quello che accade intorno a noi*

e restare, così, sempre aggiornati; il cuore perché solo le cose fatte con amore e passione danno i risultati migliori; le mani per imparare a fare bene il proprio mestiere e poterlo insegnare agli altri. Mario ed io attorno ai nostri tre figli abbiamo costruito un progetto di vita. Ci accompagnano sempre l'umiltà e il ricordo di essere partiti dal nulla, con tre figli piccoli, in una città che all'inizio ci guardava con sospetto e diffidenza. Fanni è costantemente presente nel nostro cuore e, come ci è possibile, andiamo lì per salutare i nostri amici, per tornare alle nostre radici. L'accoglienza e l'ospitalità sono i nostri tratti distintivi, la nostra forza, e non mancheranno mai a "Sa Mandra". Vogliamo che i nostri ospiti avvertano che dietro ogni piatto che portiamo a tavola c'è la vera storia della nostra Sardegna. Cucinare per me significa meditare: quando tocco la farina o le tante materie prime che la nostra terra generosamente elargisce, io medito, innalzo al cielo una preghiera, un sincero e devoto inno di ringraziamento.

Prima di proporre la bella intervista rilasciatami da Maria Grazia, voglio ringraziare lei e sua madre Rita per l'accoglienza che ho respirato nella loro casa. L'amore e la passione profusi nel loro lavoro sono una speranza per la sopravvivenza delle tradizioni più autentiche della Sardegna, quelle che hanno ricevuto in dono dai loro anziani e che oggi con profonda dedizione cercano di trasmettere ai più piccoli. Di questo prezioso patrimonio tutti noi, oggi più che mai, dovremmo fare tesoro!

Maria Grazia, lei ha all'attivo una laurea in Giurisprudenza e diversi master all'estero, in California. Oggi è Presidente di Impresa Donna Coldiretti Nord Sardegna e gestisce insieme ai suoi fratelli Michele e Giuseppe la rinomata Azienda Agricola Sa Mandra, fondata dai suoi genitori negli anni Ottanta. È possibile ripercorrere la storia della vostra azienda? Come siete arrivati a diventare un punto di riferimento nazionale per la buona cucina?

È iniziato tutto negli anni Ottanta, precisamente nel 1984, quando i miei genitori vennero in villeggiatura ad

Alghero. Come videro questi otto ettari (allora erano otto, oggi cento!) di terreno, se ne innamorarono. Mamma era incinta di mio fratello Giuseppe. Erano giovani, non avevano molte disponibilità economiche, ma il fascino che esercitò Alghero su di loro fu talmente forte che decisero di trasferirvisi. Mia madre a Fonni aveva un negozio di giocattoli e abbigliamento per bambini, mio papà era un artigiano edile. Decisero di vendere il negozio di giocattoli e la casa di Fonni; mio padre rinunciò al suo lavoro di artigiano. Misero da parte una piccola somma di denaro per trasferirsi ad Alghero ed acquistare quella che diventerà Sa Mandra, che allora era una discarica piena di topi. Decisero di dare alla struttura il nome del recinto dove si riuniscono le pecore per la mungitura, "sa mandra" appunto. Nonostante fossero figli di pastori, non erano pastori, non sapevano nulla della pastorizia, e non sapevano neppure curare la terra e lavorare la campagna, così mio nonno, che era stato pastore per 70 anni e aveva dei terreni nell'Argentiera, tra Sassari e Alghero, insegnò a mio padre e a mia madre l'arte della pastorizia. Inoltre, alcuni parenti pastori della Barbagia erano soliti transumare nella Nurra da alcuni anni. Il loro aiuto ha permesso ai miei genitori di fare esperienza e di cominciare a produrre i primi formaggi e la ricotta. Mamma andava nei negozi a vendere la ricotta con il miele, il tipico dessert dei barbaricini che venne molto apprezzato ad Alghero, città di mare e pescatori. I nostri prodotti piacevano.

Nel frattempo a Sa Mandra facevano lavori per restaurare quel rudere. L'intento dei miei genitori è sempre stato quello di recuperare una cosa progettata da altri, non bisogna mai distruggere. Questa scelta è risultata vincente. Mio padre costruiva muretti a secco. Ogni giorno nasceva un nuovo pezzo; tutto è stato fatto con amore e tanti sacrifici. Ora siamo un punto di riferimento per la buona cucina, caratterizzata in gran parte dai prodotti fatti in casa nella nostra tenuta, dalla pasta ai dolci e ai formaggi. Due anni fa Tripadvisor ha riconosciuto alla nostra azienda il titolo di miglior ristorante d'Italia nella categoria riservata alla fascia media di prezzo. Una grande soddisfazione per noi!

I primi tempi, però, sono stati duri...

I primi tempi sono stati durissimi; i miei genitori hanno fatto tanti sacrifici. I nuoresi che venivano qui non erano ben visti. Ci iscrissero a una scuola privata grazie all'aiuto dei Francescani di Fonni. Ricordo che in seconda elementare i compagni di scuola mi chiamavano con disprezzo "la pastora". Quanto ci rimanevo male! Tornavo a casa e mi lamentavo con mia madre, che spesso piangeva in silenzio, senza che io me ne accorgessi. I primi tempi ci siamo sentiti stranieri nella nostra terra. In un decennio, però, abbiamo ottenuto un successo incredibile.

Quando è nato l'agriturismo? Oggi chi ne cura la gestione?

Negli anni Novanta abbiamo iniziato ad affittare le prime stanze, così è nato l'agriturismo, una realtà innovativa per l'epoca. Abbiamo creato anche due alberghi rurali, "Su Passu" e "Inghirios", restaurando antiche case coloniche della Nurra, per aumentare l'offerta di ospitalità. Oggi i miei fratelli ed io ci occupiamo ognuno di un settore dell'azienda. Io mi occupo della gestione, Giuseppe dell'azienda agricola (è lui a produrre carni, formaggi, ortaggi e salumi), Michele gestisce il Centro Equestre "Tre Stelle Sa Mandra" e si occupa della parte del turismo attivo, con le passeggiate a cavallo. Vicino a Porto Ferro, infatti, è nato "Tre Stelle Sa Mandra", il moderno centro per l'equiturismo.



Rita con il brodo di pecora appena preparato e servito con su filindeu e formaggio pecorino

E il vostro caseificio, invece, quando è nato? Come avviene oggi la produzione di formaggio?

Il nostro Caseificio è inserito all'interno della nostra Azienda Agricola. Ha cominciato la sua attività nel 1986 con un piccolo gregge. A quei tempi venivano lavorati circa cento litri di latte al giorno. La produzione di oggi è figlia di una continua ricerca del miglioramento qualitativo che privilegia i valori e i sapori di una volta. Nelle nostre lavorazioni permangono intatti i procedimenti e i segreti tipici del lavoro artigianale dei pastori sardi, che conservano le caratteristiche, esaltano la specificità e l'unicità dei nostri prodotti, tramandando la tradizione dei sapori intensi della Sardegna.

Oggi Sa Mandra cosa propone ai suoi ospiti?

A Sa Mandra proponiamo un menù di cucina tradizionale barbaricina composto da prodotti sani e genuini provenienti dalla nostra azienda agricola e da aziende del territorio della Nurra, tutti prodotti da un'agricoltura sostenibile e responsabile. Le nostre scelte quotidiane sono importanti sia per la nostra salute che per quella dell'ambiente. Il nostro obiettivo è quello di far scoprire ai nostri clienti i sapori più tipici della nostra terra, dando loro il meglio.

Produciamo salumi di alta qualità, come prosciutti, salsiccia, coppa, lardo, pancetta, guanciale, lonza. Nella nostra Azienda, inoltre, le greggi di pecore pascolano libere in decine di ettari di terra e producono il latte necessario per la preparazione di vari formaggi tradizionali sardi: Noidu, Pecorino semi cotto con affumicatura naturale, Narami, pecorino al latte crudo con affumicatura naturale, Tiu Gristoru, cacciotta pecorino al latte crudo, ricotta Gentile fresca ovina, ricotta murtia e sa vrue, primo caglio.

Il maialino arrosto è uno dei piatti tipici della Sardegna. A Sa Mandra è possibile assistere a un vero e proprio rituale della cottura di "su porceddu"...

La ricetta del maialino da latte cotto allo spiedo si tramanda da centinaia di anni. A Sa Mandra, con grande pazienza e con gesti immutati da secoli, davanti al fuoco allegro e per cinque lunghe ore, si cuociono sullo spiedo i porcellini. Manteniamo il rito della cottura della carne, lavoro svolto solo dagli uomini nell'interno della Barbagia, che è perpetuato a regola d'arte da mio padre e da mio fratello Michele nel grande camino all'aperto.

A Sa Mandra avete una fattoria didattica molto amata dai più piccoli. Quali attività organizzate?

L'Azienda Sa Mandra è anche un luogo di pedagogia attiva che mette in relazione bambini, ragazzi, famiglie, insegnanti ed educatori fra loro e con il mondo agro-pastorale. La nostra fattoria didattica invita bambini e

giovani a raccogliere erbe, mungere gli animali, fare pane e formaggio. Gli adulti, invece, hanno l'opportunità di fare lezioni di cucina sarda con abbinamenti e degustazioni di vini. L'intento delle nostre fattorie didattiche è quello di aumentare la conoscenza del mondo agropastorale per non dimenticare le nostre origini e dare vita a una relazione sana con il territorio, la natura e i prodotti che ci nutrono. Penso sia di fondamentale importanza tramandare le nostre tradizioni, il nostro patrimonio culturale ai più piccoli; è importante iniziare a formarli e a sensibilizzarli verso certi temi sin dalla più tenera età, affinché comprendano l'importanza di lavorare la nostra terra. Da noi i bambini riscoprono il contatto con la natura, apprendono la stagionalità e la conoscenza diretta del ciclo produttivo di latte, frutta, verdura e cereali, riscoprendo il percorso "dalla terra alla tavola". In passato abbiamo fatto vivere l'esperienza dell'azienda ad alcuni ragazzi della scuola secondaria di secondo grado che qui hanno svolto il loro percorso di alternanza scuola-lavoro. Per noi è un orgoglio vedere i giovani mettere le mani nella terra. È importante trasmettere loro questo messaggio: anziché fare ricorso all'industria, si possono utilizzare solo i prodotti che offre la terra che tu stesso coltivi. I nuovi metodi di agricoltura sostenibile e biodinamica permettono di avere prodotti in grado di migliorare la vita delle persone. Ci ammalieremo di meno, condurremo una vita più sana.



Mario si dedica alla lavorazione del latte per la realizzazione del formaggio

Organizziamo anche degli incontri di degustazione di Pecorino Sardo, una delle specialità gastronomiche più famose della Sardegna, con visita guidata del nostro caseificio, dove si possono apprendere i segreti per realizzare l'eccezionale Pecorino Sardo.

Uno spazio dell'agriturismo è riservato alle erbe officinali, presenze immancabile in ogni vostro piatto...

Sì, uno dei progetti della fattoria didattica è quello delle erbe officinali. Dottori in agraria dell'Università di Sassari, con cui collaboriamo, hanno sottolineato l'importanza delle erbe officinali nella cucina per il benessere e la salute. Sin dall'antipasto, tutti i nostri piatti sono conditi da e con erbe. Il piatto forte di mia madre è costituito proprio dai ravioli con le sette erbe officinali.

Nella vostra tenuta è stato allestito un Museo della Tradizione Sarda, dove si trovano riuniti centinaia di pezzi, da voi raccolti e collezionati in trent'anni di certosino lavoro di scoperta e recupero. Con quali finalità è nato questo museo?

Sa Mandra vuole evocare la locale cultura materiale e artigianale della Sardegna, per questo abbiamo dato vita a quello che considero un vero e proprio museo a cielo aperto con 1200 pezzi fra tappeti, quadri, sculture, cassapanche, strumenti e attrezzi legati al lavoro della terra. Tutti rievocano mestieri antichi e usanze barbaricine. Domina incontrastato "Su pinnettu", la tipica capanna dei pastori della Sardegna centrale, costituita da una copertura di frasche su un telaio di rami d'albero piuttosto resistenti. In Barbagia se ne trovano molti esemplari. L'abbiamo costruito per ricordare e valorizzare una delle caratteristiche del mondo agropastorale sardo.

Recentemente è stata discussa anche una tesi di laurea sulla vostra realtà...

Su Sa Mandra sono state discusse cinque tesi di laurea. L'ultima ha preso in considerazione la gestione delle aziende in cui due generazioni lavorano insieme. Due generazioni, quindi due modi di vivere che devono scontrarsi, ma i nostri genitori hanno avuto l'intelligenza di lasciarci fare, hanno saputo consigliarci nelle nostre scelte, hanno avuto una grande capacità di farci conoscere il lavoro, lasciandoci liberi di introdurre l'innovazione, sempre e solo nel solco della tradizione.

Recentemente avete stretto una collaborazione con la bottega "Al Forno" di Fabrizio Carboni, ad Alghero, dove si possono trovare tutti i vostri prodotti. Chi vive lontano dalla Sardegna dove può acquistare i prodotti della vostra azienda?

Sì, "Al Forno" è diventato il rivenditore ufficiale in Sardegna dei nostri prodotti. Sa Mandra ha sempre creduto fermamente nella forza della sinergia, nella convinzione che creare rete ci renda non solo più competitivi, ma anche più ricchi di forza e capaci di individuare semplici forme di associazione in grado di contribuire a diffondere e ad amplificare la filosofia del buono, pulito e giusto. Tutti i nostri prodotti si possono acquistare anche online sul nostro sito.

Attualmente state lavorando a qualche progetto? Quali obiettivi volete raggiungere nel prossimo futuro?

Attualmente stiamo digitalizzando l'azienda. Durante il lockdown ci siamo registrati per rafforzare il nostro brand, il nostro "made in Sardinia".

Il nostro obiettivo principale per i prossimi due anni sarà quello di essere un'azienda ecosostenibile. Investiremo per abbassare le emissioni e arrivare alla sostenibilità al 100%.

Inoltre, stiamo lavorando alla stesura di un libro, che abbiamo iniziato a scrivere sempre durante i mesi di lockdown. Uscirà la prossima primavera. Pensiamo sia importante tramandare le nostre tradizioni non solo verbalmente.

Cosa si augura per il futuro dell'azienda?

Mi auguro di avere la capacità di conservarla con molta semplicità, senza mai alterare il suo percorso autentico. Vorrei avere la capacità di conservare l'autenticità senza folclore. Vorrei che Sa Mandra diventasse sempre di più un luogo di cultura dove campeggiano l'autenticità e l'accoglienza, un ambiente non asettico, una casa dove fare vacanza e rilassarsi all'insegna del buongusto e delle tradizioni sarde più autentiche.