

Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

LE AZIENDE Companies







CASEFITZU
AGRICULU
MANDROLISAI





CASEIFITZU AGRICULU MANDROLISAI

La famiglia Sanna si dedica all'allevamento delle pecore e alla caseificazione da generazioni, trasmettendo il sapere e l'amore per questa antica arte di famiglia. Le alte colline, i prati da pascolo, i boschi e i vigneti esaltano la qualità e il sapore dei formaggi prodotti.

Il Mandrolisai è un territorio di straordinaria ricchezza agricola e artigianale. Proprio qui, nelle campagne di Samugheo, nasce il Caseificio Agricolo Mandrolisai. Il segreto dei nostri formaggi eccezionali risiede in questo contesto unico: una moltitudine di erbe spontanee e arbusti, tra le più ricche al mondo, dona al latte una ricchezza nutrizionale e aromatica che rappresenta in pieno l'essenza del territorio.

Nel 2020 l'azienda ha realizzato finalmente un vero e proprio laboratorio di trasformazione con bollo CE, insieme a una splendida sala di degustazione dei formaggi. Un passo importante che ha segnato una nuova fase per il Caseificio Agricolo Mandrolisai, permettendo ai visitatori di vivere un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice assaggio, un viaggio nel cuore della tradizione casearia sarda.

CASEIFITZU AGRICULU MANDROLISAI

The Sanna family has been dedicated to sheep farming and cheese-making for generations, passing down the knowledge and love for this ancient family craft. The high hills, grazing pastures, forests, and vineyards enhance the quality and flavor of the cheeses they produce.

Mandrolisai is a region of extraordinary agricultural and artisanal wealth. It is here, in the countryside of Samugheo, that the Caseificio Agricolo Mandrolisai was born. The secret of our exceptional cheeses lies in this unique environment: a multitude of wild herbs and shrubs, among the richest in the world, imparts to the milk a nutritional and aromatic richness that fully embodies the essence of the territory.

In 2020, the company finally realized a fully operational processing facility with EU certification, along with a beautiful cheese-tasting room. This important step marked a new phase for Caseificio Agricolo Mandrolisai, allowing visitors to enjoy a sensory experience that goes beyond just tasting – it's a journey into the heart of Sardinian cheese-making tradition.

La passione, lo studio incessante e la voglia di migliorarsi hanno portato l'azienda a creare e sperimentare continuamente, tenendo ben salde le radici nella tradizione, ma con uno sguardo rivolto all'innovazione. Questo impegno ha portato anche a importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.

Ciò che ci spinge a fare questo lavoro è la consapevolezza di avere tra le mani qualcosa di unico al mondo, un tesoro che, grazie alla tenacia della famiglia Sanna, è arrivato fino ai giorni nostri. L'obiettivo è chiaro: portare avanti l'eredità di questa antica arte di famiglia, garantendo ai palati più esigenti un'ampia gamma di pecorini dal sapore autentico, dal sapore di casa.

Caseificio Agricolo Mandrolisai è il custode del territorio, della cultura e del gusto sardo. Ogni formaggio che produciamo è una testimonianza della passione e della dedizione che mettiamo in ogni fase della produzione.

Un assaggio di Sardegna, ad ogni morso.

Loc Su Pranu De Su Lacu, 09086
Samugheo OR
Tel: +39 349 254 6372
www.casumandrolisai.com

Passion, continuous study, and the drive for improvement have led the company to constantly create and experiment, while staying firmly rooted in tradition, with a view toward innovation. This commitment has also led to significant national and international recognition.

What motivates us to do this work is the awareness that we hold something truly unique, a treasure that, thanks to the tenacity of the Sanna family, has endured to this day. Our goal is clear: to carry forward the legacy of this ancient family craft, ensuring that even the most discerning palates can enjoy a wide range of authentic pecorino cheeses, filled with the taste of home.

Caseificio Agricolo Mandrolisai is the guardian of the land, culture, and taste of Sardinia. Every cheese we produce is a testament to the passion and dedication we put into every step of the process.

A taste of Sardinia in every bite.

Loc Su Pranu De Su Lacu, 09086
Samugheo OR
Tel: +39 349 254 6372
www.casumandrolisai.com





**FRANCESCA
DEMELAS**



FRANCESCA DEMELAS

Francesca Demelas e il Sogno del Casu Longu

La mia azienda sta prendendo vita, un progetto ancora in fase nascente, senza loghi né etichette, ma con un sogno ben definito e tanta passione. L'idea di aprire questa attività è nata quasi per caso, ma con una determinazione radicata nelle nostre storie personali. Mio marito, laureato in ingegneria edile e con esperienza di vita fuori dalla Sardegna, non ha mai considerato di abbandonare l'azienda di famiglia. Nonostante la sua formazione e le opportunità lontano da casa, il richiamo della sua terra e l'eredità del padre sono stati più forti. Così è tornato, decidendo di intraprendere anche lui la strada tracciata dai suoi antenati.

Anch'io, pur non avendo mai vissuto questa realtà, mi sono lasciata affascinare dalla vita di campagna. È una vita impegnativa, senza dubbio, ma la pace che si respira tra i campi è qualcosa di impagabile. Ogni giorno, immersi nella natura, lontani dal caos cittadino, troviamo un equilibrio che non ha eguali.

Il nostro formaggio – Casu Longu – è una tradizione di famiglia che ha origini molto profonde. La mamma di mio marito ha iniziato a fare il formaggio fin da bambina, e oggi, a 86 anni, può vantare più di 70 anni di esperienza in questo mestiere. Guardarla lavorare è stato per me un vero e proprio colpo di fulmine. C'è qualcosa di magico nel vederla trasformare il latte in formaggio, con gesti antichi e sapienti, e da lì è nata l'idea di farne anche il mio lavoro. Avevo davanti a me un patrimonio di conoscenza inestimabile, e non potevo lasciarlo sfuggire.

FRANCESCA DEMELAS

Francesca Demelas and the Dream of Casu Longu

My business is taking shape, a project still in its early stages, without logos or labels, but with a clearly defined dream and a great deal of passion. The idea to start this venture came about almost by chance, yet with a determination deeply rooted in our personal stories. My husband, who holds a degree in civil engineering and has experienced life outside Sardinia, never considered abandoning the family farm. Despite his education and opportunities far from home, the pull of his homeland and his father's legacy proved stronger. So, he returned, deciding to follow the path laid by his ancestors.

I, too, though I had never lived this lifestyle before, found myself captivated by country life. It is undoubtedly demanding, but the peace you breathe in among the fields is something priceless. Every day, surrounded by nature and far from the city's chaos, we find a balance like no other.

Our cheese, Casu Longu, is a family tradition with deep roots. My husband's mother started making cheese as a child, and today, at 86 years old, she boasts over 70 years of experience in this craft. Watching her work was love at first sight for me. There's something magical about seeing her transform milk into cheese with ancient and skilled gestures, and from there, the idea to make it my own work was born. I had in front of me an invaluable wealth of knowledge, and I couldn't let it slip away.

Anche se questa attività richiede tempo e fatica, è incredibilmente gratificante. Ogni forma di formaggio che produco con le mie mani è un pezzo della nostra storia familiare, una testimonianza di tradizione e di passione. Spero che presto questo sogno possa diventare il mio lavoro a tempo pieno, e che il Casu Longu possa essere conosciuto e apprezzato da molti altri.

Email: francescademelas@live.it
Tel: +39 340 0840470

Although this business requires time and effort, it is incredibly rewarding. Every wheel of cheese I produce with my own hands is a piece of our family history, a testament to tradition and passion. I hope that soon this dream will become my full-time job and that Casu Longu will be known and appreciated by many more.

Email: francescademelas@live.it
Mob: +39 340 0840470





ANDREA MURA
AZIENDA AGRICOLA





ANDREA MURA

Andrea Mura vive sulle colline di Samugheo, immerse in un panorama che sembra dipinto, dove il tempo scorre al ritmo lento della natura. Fin da bambino, Andrea respirava l'aria fresca della campagna, ascoltando le storie del nonno Antonio. Racconti che parlavano di un passato fatto di fatica e semplicità: la vita tra i pascoli, il bestiame da seguire e quel viaggio verso il paese per consegnare il latte da trasformare. Ma quelle tradizioni, custodite per generazioni, si erano affievolite, sopraffatte dall'avanzare dei caseifici industriali, lasciando una traccia sbiadita nella memoria familiare.

Dopo essersi diplomato in agraria, Andrea ha riscoperto l'azienda agricola di famiglia. All'inizio, produrre formaggio era solo un modo per provvedere alla propria famiglia, un gesto modesto ma ricco di significato. Un giorno, però, un vicino chiese di assaggiarne un pezzo. Con un sorriso di approvazione e parole di incoraggiamento, quel semplice gesto accese qualcosa in Andrea: il desiderio di riportare in vita l'antica tradizione casearia, quella che aveva sentito tante volte raccontare dal nonno.

ANDREA MURA

Andrea Mura lives in the hills of Samugheo, surrounded by a landscape that seems like a painting, where time flows to the slow rhythm of nature. Since childhood, Andrea breathed the fresh country air, listening to the stories of his grandfather Antonio. Tales of a past filled with hard work and simplicity: life among the pastures, tending to livestock, and the journey into town to deliver milk for processing. But those traditions, carefully preserved for generations, had faded, overtaken by the rise of industrial dairies, leaving only a faint trace in the family's memory.

After graduating in agriculture, Andrea rediscovered the family farm. At first, making cheese was just a way to provide for his family, a modest yet meaningful gesture. One day, however, a neighbor asked to taste a piece. With a smile of approval and encouraging words, that simple act sparked something in Andrea: the desire to revive the ancient cheese-making tradition he had heard so much about from his grandfather.

Con il sostegno della madre, custode dei segreti della lavorazione del latte, e grazie a qualche corso e tante letture, Andrea ha riscoperto l'arte del pecorino. Le prime produzioni erano piccole, ogni forma di formaggio era il simbolo di un passo verso la rinascita di una tradizione familiare. Andrea sperimentava tecniche e ricette, aggiungendo il suo tocco personale, ma sempre mantenendo viva l'essenza della tradizione. Ogni pezzo di formaggio racchiudeva non solo il sapore della terra, ma anche una storia di passione e ritorno alle origini.

Oggi, Andrea è diventato un simbolo di passione e autenticità sulle colline di Samugheo. Ha dimostrato che, con dedizione e amore per la propria terra, si può riportare il sapore della tradizione sulle tavole di tutti noi. E che, a volte, il percorso più bello inizia proprio da un assaggio condiviso.

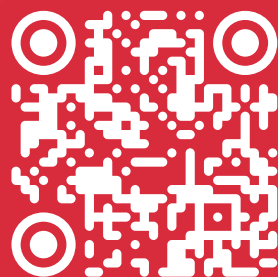
Whatsapp: 348 3946101
Aziendaagricolamura@gmail.com
Facebook: Azienda Agricola Andrea Mura

With the support of his mother, the keeper of the secrets of milk processing, and thanks to some courses and plenty of reading, Andrea rediscovered the art of making pecorino. The first batches were small, each wheel of cheese symbolizing a step toward the revival of a family tradition. Andrea experimented with techniques and recipes, adding his personal touch but always keeping the essence of tradition alive. Every piece of cheese embodied not only the flavor of the land but also a story of passion and a return to his roots.

Today, Andrea has become a symbol of passion and authenticity on the hills of Samugheo. He has proven that with dedication and love for one's land, the taste of tradition can be brought back to our tables. And sometimes, the most beautiful journey begins with a shared taste.

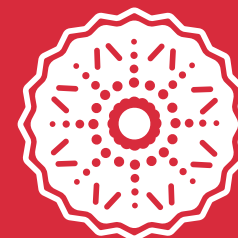
WhatsApp: 3483946101
Aziendaagricolamura@gmail.com
Facebook Page: Azienda Agricola Andrea Mura





www.mojosemarigas.it

mojosemarigas@gmail.com



Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA