

DANIELE PORCHEDDU, GIOVANNA DETTORI,
GIANRAIMONDO FARINA, GUIDO ROMBI

UNA COOPERATIVA CASEARIA SARDA:
LA LATTERIA SOCIALE DI TEMPPIO PAUSANIA
(1951-1990)*

1. *Premessa*

Nell'immediato secondo dopoguerra, nel 1951, a Tempio Pausania – centro di alta collina che dalla metà del XVI secolo si era affermato come il più importante della subregione storica sarda della Gallura, essendo sede di diocesi, sottoprefettura, tribunale e di tutti i principali uffici governativi – sorge una Latteria sociale cooperativa. Fatto rilevante e per certi versi inaspettato, considerata la peculiare situazione geografico-antropica del territorio articolata sugli stazzi (particolari habitat pastorali di tipo disperso) e «la costituzione psichica»¹ dei suoi abitanti, come altri sardi montanari un po' tagliati fuori dalle strade del commercio e non inclini alle associazioni commerciali o industriali, oltre alla assoluta arretratezza economica nel comparto caseario di tutta la Gallura settentrionale di «influsso tempiese» (quella, per intenderci, corrispondente press'a poco al poligono di territorio avente come vertice alto Tempio Pausania e come lati i comuni di Aggius, Trinità d'Agultu, Santa Teresa Gallura, Palau, Arzachena, Luogosanto, Sant'Antonio di Gallura, Telti, Calangianus, Luras, Nuchis, alcuni dei quali a lungo frazioni) dove non vi era, e non vi era mai stato, un solo caseificio industriale, che – seppure non necessariamente e automaticamente sicuro propulsore di cooperative di produzione – poteva comunque esserne un ideale precursore.

* Si ringraziano Giovanni Falconi, Giovanni Galistu, Salvatore Palitta, Costantino Pes e Giuseppe Pulina.

¹ L'espressione è tratta dal volume dello studioso tempiese Silla Lissia, che ne fa anzi titolo di un apposito paragrafo (cfr. S. LISSIA, *La Gallura. Studi storico-sociali*, Tempio 1903, pp. 67-77).

Caseifici, anche importanti, esistevano dalla fine dell'Ottocento a Olbia (al tempo Terranova Pausania), eppure è qui, nel centro capoluogo dell'Alta Gallura montana, quello apparentemente meno vocato a impiantarla, che nasce e opera per circa quarant'anni una delle tre latterie sociali della Gallura (le altre, come vedremo, furono quella di Arzachena, sorta nel 1955, e quella di San Teodoro, nata nel 1964).

La risposta deve essere in gran parte ricercata nella speciale figura del suo fondatore e nella particolare composizione sociale della Cooperativa nei suoi primi due decenni di vita, specchio della grande borghesia di Tempio Pausania.

Grazie anche a una fin'ora inesplorata base documentale aziendale, di questa Latteria – così molto caratterizzata socialmente nelle sue origini – saranno analizzate, inquadrandole nelle più ampie vicende della filiera lattiero-casearia ovina della Sardegna, le varie fasi del ciclo di vita, fino all'inesorabile declino della fine degli anni Ottanta del secolo appena trascorso.

2. I pascoli e l'allevamento animale in Gallura tra Ottocento e prima metà del Novecento

Si riporta integralmente un prezioso sottoparagrafo, poco o nulla conosciuto, dello studioso Benito Spano, intitolato *I pascoli. L'allevamento animale*, parte del paragrafo *L'utilizzazione del suolo*, tratto dal volume *La Gallura*².

La contrazione della superficie boschiva [in Gallura] ha avuto come principale risultato un ampliamento dei pascoli permanenti, i quali comprendono (...), oltre al prato-pascolo di estensione limitata, il pascolo cespugliato e arborato e l'incolto produttivo. Avvertito d'altra parte che le stesse foreste residue, sughereti specializzati compresi, non sono del tutto precluse alle greggi cui forniscono un'abbondante pastura arbusti ed erbe annuali del sottobosco e che nell'area stessa del seminativo i riposi-pascoli incidono ogni anno per 1/3 del totale e si ampliano dopo i raccolti ai

² Cfr. B. SPANO, *La Gallura*, Roma 1958, pp. 194-203. Il paragrafo è parte di una pubblicazione di 242 pagine che, benché di elevato valore scientifico, ha avuto poca diffusione e notorietà in Sardegna, sia per il periodo in cui fu pubblicato (1958) che per la tipologia editoriale (monografia di una rivista altamente qualificata, si trattava delle «Memorie di Geografia Antropica», e proprio per questo poco penetrante nella cultura di massa). La pubblicazione di questo nostro saggio sulla Latteria sociale di Tempio ci sembra pertanto l'occasione ideale per riproporlo all'attenzione degli studiosi, considerato che esso si presta magnificamente come introduzione. Benito Spano (Cagliari 1926-Roma 2003), è stato un illustre geografo, docente universitario presso le Università di Lecce, Bari e Roma e – tra i vari incarichi – direttore dell'Istituto di Scienze geografiche e cartografiche dal 1969 al 1992. Le note originarie del testo sono state rinumerate secondo la sequenza numerica naturale delle notazioni del presente studio.

terreni coltivati a cereali, ben si può dire in breve che il 98% circa della superficie produttiva della Gallura è utilizzato, unicamente o complementariamente, per l'allevamento brado del bestiame. Si sottraggono difatti in permanenza a questa forma di utilizzazione del suolo soltanto le modeste superfici coltivate a vite e a orto e i terreni sottoposti a vincolo forestale per l'attuazione dei rimboschimenti. Consistono in ciò le premesse a un rilevante sviluppo delle attività pastorali e del caseificio, che di fatto rappresentano i sostegni basilari dell'economia gallurese.

Le specie animali adibite allo sfruttamento di così vasta estensione di pascoli denotano spiccati i caratteri di un adattamento organico all'ambiente. Hanno in comune infatti la bassa statura, propria delle razze sarde ma esaltata negli allevamenti di montagna, la robustezza delle articolazioni e della complessione muscolare, la sensibile resistenza ai disagi, al moto, alla sete e alla nutrizione deficiente. Riguardo alla statura fanno tuttavia eccezione i caprini che, come già notato dal Cetti³ prima e dal La Marmora più tardi, appaiono immuni dalla degradazione costituzionale cui soggiacciono tutti gli altri quadrupedi delle razze indigene sarde.

La specie ovina è rappresentata in Gallura da due delle tre sottorazze riconosciute nell'Isola⁴: quella di piccola taglia (cm. 50-55 di alt. media e peso intorno ai kg. 25-35, con resa al macello del 50%) più propria dei greggi acclimati nei pascoli montani, e quelle di media taglia (alt. cm. 55-62, peso 35-45 kg., resa al macello 55%) abbastanza comune negli allevamenti della zona litoranea.

Quanto alle attitudini economiche, prevale di gran lunga il rendimento latteo (75-80 litri di latte all'anno per capo) che conferisce il 65-70% del reddito globale; segue col 20-25% il prodotto carneo (1 agnello per capo all'anno) e infine quello laniero che concorre appena col 10% del totale, con una resa effettiva annua di 800-900 gr. di lana per capo (lana utilizzabile solo, per la sua ruvidezza e l'irregolarità diametricale della fibra, per confezione di materassi o nella tessitura dell'orbace).

Con l'allevamento caprino si mette a frutto una considerevole estensione di terreno che altrimenti rimarrebbe quasi del tutto improduttiva. Oltre a provvedere interamente da sé al proprio sostentamento anche nelle annate più siccitose, quando si rende necessaria una somministrazione supplementare di mangimi a tutte le altre bestie, la capra presenta il vantaggio di fornire latte anche durante la stagione in cui la maggior parte delle pecore e delle vacche risultano asciutte. In capo all'anno essa conferisce in media 85 kg. di latte (litri 87,5), una produzione cioè alquanto superiore a quella che si ottiene dalla pecora. Più pregiato è inoltre il prodotto carneo, col quale si esaurisce peraltro la sua attitudine economica, in quanto il pelame non viene utilizzato.

Un rendimento latteo unitario circa tre volte maggiore di quello assicurato dalle pecore e dalle capre, si consegue con l'allevamento vaccino che incide numericamente nel totale del patrimonio bovino nella misura media del 44%. Ciascuna vacca lattifera, di taglia assai ridotta in quanto espressione più schietta della razza indigena, cui altrove sono subentrati più largamente i prodotti degli incroci svitto-sardi e sardo-modicani, conferisce annualmente da 200 a 220 litri di latte e un vitello.

³ Cfr. F. CETTI, *I quadrupedi di Sardegna*, Sassari 1774.

⁴ Cfr. F. PASSINO, *Gli ovini di razza sarda*, «Nuovi Annali di Agricoltura», XI, 1931, pp. 318-342; F. MEDDA, *Osservazioni sull'allevamento della pecora sarda*, Cagliari 1932.

Ovini, caprini e bovini formano gli allevamenti più numerosi ed economicamente più importanti, cui seguono a distanza i suini – allevamento notevolmente diminuito nell'ultimo secolo a seguito della distruzione delle selve ghiandifere che ne nutrivano branchi numerosi⁵ – e gli equini, di cui è accertata la quasi costante diminuzione dal 1875 ad oggi. Osservando le proporzioni sotto cui le singole specie sono rappresentate nella composizione del patrimonio zootecnico complessivo si avvertono rimarchevoli discordanze rispetto alla ripartizione media generale degli allevamenti sardi. Nell'ordine di successione delle specie stabilito in base al numero dei capi vi è corrispondenza tra le due tabelle, da quando i caprini (1945) non son più in Gallura la specie animale più numerosa. Essi però formano tuttora un allevamento poco meno cospicuo di quello ovino (ciò che è perfettamente giustificato dalla configurazione rupestre e dalla natura fitologica dei pascoli), mentre nella media sarda corrispondono a circa 1/6 degli ovini.

Un divario rilevante intercorre parimenti fra le entità relative dei due allevamenti bovini, equivalendo quello sardo a circa 1/12 e quello gallurese a oltre la metà dell'allevamento ovino.

Importanza maggiore che nel resto dell'Isola ha inoltre in Gallura l'allevamento suino, mentre si va riducendo a un'aliquota irrisoria la consistenza degli equini. Valgono a un più immediato raffronto i seguenti dati percentuali calcolati per ambedue le entità geografiche sulle medie del biennio 1954-55:

	OVINI	CAPRINI	BOVINI	SUINI	EQUINI
Gallura	37,1	33,4	22,7	5,6	1,2
Sardegna	74,8	13,0	6,5	3,2	2,5

La consistenza degli allevamenti va soggetta in Gallura, come del resto accade in tutta l'Isola dovunque non sia praticato l'allevamento stallino, a notevoli fluttuazioni di tempo in tempo, in evidente rapporto allo svolgimento climatico riflesso immediatamente nelle condizioni dei pascoli e all'andamento vicissitudinale delle prospettive di mercato.

Preciendendo dai censimenti del secolo scorso, della cui precisione si ha motivo di dubitare⁶, possiamo trarre sufficienti chiarimenti, circa l'entità delle variazioni numeriche del bestiame nel complesso e nelle singole specie, dai risultati di sei rilevazioni principali compiute negli ultimi cinquant'anni.

In un primo periodo ventiduenale compreso tra il 1908 e il 1930, a un forte aumento degli ovini (44%), che per la prima volta acquistano in Gallura la prevalenza sui caprini, fa riscontro un non meno sensibile decremento dei bovini, mentre si

⁵ Non esistono più in Gallura i «grandi allevamenti di suini indigeni» di cui parla il Della Maria (Cfr. G. DELLA MARIA, *Il patrimonio zootecnico sardo*, Atti del XII Congresso Geografico Italiano, Roma 1934, pp. 424-441: 429).

⁶ Circa l'esattezza delle rilevazioni effettuate nel secolo scorso e in particolare sull'attendibilità dei censimenti del 1864 e del 1875, condividiamo le riserve già espresse dal Della Maria (cfr. DELLA MARIA, *Il patrimonio zootecnico sardo*, cit., p. 433).

verificano variazioni di minor entità per le altre tre specie, delle quali solo gli equini appaiono in decremento.

Segue a questo periodo una forte crisi economica generale che ha decisive ripercussioni sul mercato del bestiame e dei suoi prodotti determinando una crescente flessione dei prezzi. L'entità del patrimonio zootecnico gallurese si adegua alla nuova congiuntura economica allineandosi sulle quote, tutte notevolmente ridotte, accertate per il 1938.

Il massimo decremento si verifica negli ovini che ridiscendono al secondo posto nella composizione del patrimonio animale. Ovini, caprini e bovini risultano ancora in diminuzione nel 1944, mentre con la chiusura dell'esportazione transmarina perdura nella fase più acuta la crisi causata dalla guerra.

Il lieve aumento registrato per i suini sta a indicare un'estensione di questo allevamento a opera specialmente degli abitanti dei centri – una certa parte dei quali ancora dispersa per sfollamento nelle campagne – ai quali solo l'ingrasso del maiale esercitato in proprio consente di rimediare almeno in parte alla carenza degli approvvigionamenti.

Col graduale ritorno alla normalità negli anni seguenti la fine del conflitto e con la riapertura dei commerci, i caprini superati nella ripresa dal maggior incremento dell'allevamento ovino perdono definitivamente il primato numerico⁷.

⁷ Se con ciò l'economia allevatrice gallurese ha perduto la sua caratteristica tradizionale in virtù della quale essa si era differenziata più radicalmente da quella delle altre [sub]regioni sarde, è facile constatare d'altra parte come sull'allevamento delle capre continui a esser imperniata l'attività pastorale che si esplica in alta collina e in montagna, o comunque in zone dove il rilievo presenta una conformazione più movimentata e rupestre. Permane quindi in Gallura un sensibile adattamento degli allevamenti alla varietà degli ambienti di pascolo, fatto questo d'immediata percezione così nei comuni dove primeggiano tuttora i caprini (vedi i dati esposti più sotto) come in quelli dove è subentrata o si è accentuata ultimamente la prevalenza degli ovini, mediante i quali si utilizzano propriamente i pascoli più ricchi delle aree pianeggianti o poco mosse:

CONSISTENZA DEL BESTIAME AL 31 DICEMBRE 1955							
COMUNI	OVINI N.	CAPRINI N.	BOVINI N.	SUINI N.	EQUINI N.	TOTALE N.	DENSITÀ CAPI/KMQ N.
Aggius	6862	7163	5483	975	510	20.993	72,6
Arzachena	4508	5056	5921	664	78	16.227	71,0
Bortigiadas	2192	1693	1128	165	107	5.285	60,6
Calangianus	3165	10159	3566	1600	62	18.552	71,5
La Maddalena	532	630	199	174	72	1.607	32,6
Luogosanto	121	4419	2995	1146	121	8.802	65,0
Luras	4479	1980	1317	623	158	8.557	94,0
Olbia	13600	5220	2450	596	218	22.084	65,9
S. Teresa	913	1641	2356	213	78	5.201	51,5
Tempio	18571	10763	8206	1608	673	39.821	71,9
* Frazioni integranti	8247	7289	5065	1150	302	22.053	70,6
* Dati interpolati. Viene attribuito alle frazioni periferiche lo stesso carico medio di bestiame accertato per la Gallura di terraferma (escluso quindi dal calcolo il Comune di La Maddalena) diversamente ripartito, peraltro, fra le singole frazioni in base alla densità demografica di ciascuna e all'estensione dei pascoli. Qualche dato orientativo per questi calcoli lo abbiamo desunto dagli Uffici comunali di Abigeato.							

L'incipiente introduzione delle colture foraggere, agevolata mediante erogazioni di contributi e di crediti per miglioramenti fondiari e agrari, apre nuove prospettive all'economia degli allevamenti, proponendo intanto una revisione dei sistemi tradizionali per quel che concerne soprattutto l'allevamento ovino e bovino. Sono ben manifesti nei dati del 1955 i vuoti causati dalla memorabile siccità dell'anno precedente, quando una inusitata sterilità dei pascoli ha avuto come conseguenza una grave moria del bestiame, determinando una situazione di emergenza il cui penoso ricordo varrà certamente a far avvertito l'allevatore gallurese sulla necessità di intraprendere e incrementare con l'allevamento stallino di bovini selezionati la coltivazione foraggiera, avvalendosi convenientemente delle provvidenze previste a questo fine.

Esprese mediante percentuali le variazioni accennate, alle quali corrispondono naturalmente sensibili oscillazioni dell'indice di densità, si presentano nel dettaglio come appare nella tabella seguente:

	OVINI	CAPRINI	BOVINI	SUINI	EQUINI	TOTALI
1908-1930	+44,40	+5,41	-40,70	+3,29	-16,60	+1,77
1930-1938	-37,51	-16,66	-20,05	-27,86	-43,74	-26,76
1938-1944	-15,94	-27,31	-3,92	+5,41	+10,66	-16,60
1944-1950	+77,77	+65,50	+20,05	+30,83	+21,52	+56,40
1950-1955	-13,55	-18,20	+21,37	-14,46	-21,24	-9,48
1908-1955	+16,55	-13,55	-33,62	-12,10	-50,31	-11,98

Al termine del periodo considerato (1908-55) risultano aver subito decrementi più o meno rilevanti gli equini (50%), i bovini (34%), i caprini (13%) e i suini (12%), mentre hanno riportato un aumento abbastanza notevole gli ovini (16%). Nel suo complesso il patrimonio zootecnico gallurese risulta quindi diminuito del 12% circa, diminuzione alla quale corrisponde una flessione dell'indice di densità dal 68,4 al 60,2 a kmq⁸.

Al bestiame stanziale, ammontante a 169 mila capi di cui 122 mila delle varietà lattifere, si aggiungono ogni anno le numerose greggi che affluiscono dai centri pastorali dell'interno (Buddusò 72%, Bitti 20%, Alà dei Sardi 3%, Orune 1% e saltua-

⁸ Per gli indici di densità, che denotano le quotazioni più alte nel 1930 e le minime nel 1944 (subito dopo la crisi bellica), si registrano le seguenti variazioni tra un censimento e l'altro o tra una stima e la successiva di quelle prescelte per periodi caratteristici:

	NUMERO DEI CAPI DI BESTIAME PER OGNI KMQ DI	
	SUPERFICIE AGRARIA	SUPERFICIE TERRITORIALE
1908	69,9	68,4
1930	71,2	69,7
1938	52,1	51,0
1944	43,5	42,5
1950	68,0	66,5
1955	61,6	60,2

riamente Fonni, Gavoi e Monti)⁹ per svernare sui pascoli pianigiani o collinari della Gallura costiera e subcostiera.

Tale afflusso riguarda quindi le piane di Olbia, Arzachena, S. Teodoro e Vaccileddi e le zone basso-vallive o collinari di Bassacutena, Luogosanto, Palau, S. Teresa, Berchideddu, S. Giusta, Enas e Azzani tra le quali si distribuisce variamente un carico di bestiame transumante che si aggira sui 18 mila capi all'anno. La presenza di questo bestiame avventizio (composto quasi esclusivamente di ovini) che dura da novembre ad aprile o maggio – tutto il periodo cioè di massima lattazione – concorre a elevare sensibilmente la produzione del latte e delle carni, a beneficio dei consumi locali e dell'industria casearia avente in posto le sue principali basi di esercizio.

Dovremo adunque prender in conto il notevole apporto dovuto al bestiame transumante nel valutare l'entità dei prodotti che si traggono annualmente in Gallura dall'allevamento animale. Quel che più importa conoscere al riguardo è la produzione del latte e quale parte di essa viene devoluta al caseificio, intorno al quale gravitano cospicui interessi commerciali.

Alcuni dati campione, raccolti durante le inchieste locali presso allevatori, pastori e caciari che esercitano la loro attività nelle varie parti della regione, ci consentono di procedere [ad] un calcolo approssimativo circa l'entità di questi prodotti essenziali, sopperendo in tal modo alla mancanza di statistiche ufficiali adeguatamente circostanziate. Avremmo anzitutto appurato per questa via che in Gallura l'utilizzazione del latte nel consumo diretto e nel caseificio si discosta alquanto, e per quantità e per qualità, dalle medie accertate ufficialmente per tutta l'Isola.

Mentre infatti in Sardegna la quantità del latte consumato allo stato fresco equivale al 19% della produzione complessiva, con un consumo di 42 litri per abitante, in Gallura il consumo diretto ne assorbe un contingente doppio (38% del prodotto), con una media annua individuale di 67 litri.

Riguardo alle qualità si osserva che mentre il consumo sardo è costituito per un 44% da latte di pecora, per un 35% da latte di vacca e per il 21% restante da latte di capra (composizione questa perfettamente conforme alla struttura del patrimonio animale), in Gallura su 100 ettolitri di latte consumato allo stato fresco (nel quale si comprende il quantitativo trasformato in «miciuratu», latte fermentato noto più comunemente come gioddu in Sardegna e yogurt fuori dell'Isola), 53 sono di vacca, 26 di capra e 21 di pecora.

In evidente contrasto con quanto notato per la Sardegna in generale, si avverte subito in questa ripartizione qualitativa del consumo gallurese un capovolgimento dell'ordine d'importanza degli allevamenti, tale da far apparire quello vaccino, che pure occupa il terzo posto non solo in ordine al numero dei capi ma per entità globale di prodotto latteo (vedi i dati della tabellina intercalata), come essenzialmente destinato alla fornitura di latte alimentare.

A fondamento del maggior sviluppo preso in Gallura dall'allevamento bovino non sta quindi solamente la necessità di disporre di animali da lavoro e da tiro ma anche la larga preferenza che il latte di vacca riscuote sul mercato di consumo. Fat-

⁹ Non mancano d'altronde, ancorché sporadiche e limitate a poche greggi, transumanze interne fra l'alta e la bassa Gallura, come ad esempio quelle verificatesi tra Calangianus e Olbia nell'annata 1949-50 e nella successiva.

tore quest'altro tanto più determinante quando si pensi che il modesto tenore di caseina presente nel latte vaccino e l'irrilevanza della produzione del burro – limitata essenzialmente alle lavorazioni casalinghe – ne riducono sensibilmente attitudini e fabbisogni industriali.

Latte di:	PRODUZIONE			UTILIZZAZIONE		DERIVATI		
	Bestiame stanziale hl.	Bestiame transumante hl.	Totale hl.	Consumato hl.	Trasfor. hl.	Formaggio q.	Ricotta q.	Burro q.
pecora	42.338	8.970	51.358	10.272	41.086	7.395	2.876	52
capra	44.112	51	44.163	13.249	30.914	3.710	1.082	23
vacca	35.746	35	35.781	26.836	8.945	483	80	179
[Tot.]	122.246	9.056	131.302	50.357	80.945	11.588	4.038	254

In una condizione diametralmente opposta vengono a trovarsi l'allevamento della pecora e quello della capra, le cui produzioni di latte si utilizzano in massima parte nell'industria dei derivati, sia essa esercitata in stabilimenti appositi o nelle stesse aziende produttrici, fisse e transumanti.

I dati riepilogati nella tabella dei prodotti indicano che l'80% del latte di pecora e il 70% di quello di capra subiscono una trasformazione in latticini di consumo immediato o differito nel tempo. Tra questi primeggiano ovviamente i formaggi, di cui si producono varietà molteplici ma con prevalenza assoluta del Pecorino romano negli esercizi industriali (dove provengono pure tipi di formaggio speciali, feta, telemé ecc. largamente richiesti dal mercato estero come il Pecorino romano) e del fiore sardo (pecorino e caprino) nelle lavorazioni aziendali e casalinghe.

Stabilimenti industriali modernamente attrezzati (costruiti e gestiti da imprenditori forestieri) funzionano principalmente nel centro di Olbia, dove pertanto affluisce la massima parte del latte destinato alla caseificazione, che si produce nella Gallura sud-orientale, ma se ne trovano di più o meno rudimentali dispersi nei minori centri circconvicini (Padru, Berchiddedu, Straulas ecc.) e nelle stesse campagne più ricche di pascoli e più frequentate dalle greggi transumanti (Marana, Putzolu, Canale di Monti ecc.).

È merito di una cooperativa tra produttori del posto se le attrezzature minori esistenti nell'alta Gallura potranno venir integrate fra breve e in parte rimpiazzate da un moderno stabilimento caseario, già in avanzata costruzione alla periferia dell'abitato di Tempio. Esso risulterà dotato di impianti sufficienti per la lavorazione di 400 mila litri di latte all'anno e attingerà la materia prima dai centri produttori di tutto il settore sud occidentale della [sub]regione dove finora ha dovuto esercitarsi quasi esclusivamente la caseificazione casalinga¹⁰.

Ai caseifici olbiensi, il cui ammodernamento ha progredito specialmente nell'ultimo decennio sin quasi alla totale scomparsa delle installazioni primitive, risultano annessi capaci magazzini-deposito adibiti alla salagione e alla conservazione non solo dei formaggi lavorati in posto ma anche di quelli affluiti dagli stabilimenti comple-

¹⁰ Il corsivo è degli autori.

mentari, gestiti dagli stessi imprenditori in altre località pastorali dell'Isola tradizionalmente collegate al principale porto gallurese per lo smistamento delle produzioni.

Ciò che dunque avviene per il sughero, in cui la massa della produzione di maggior pregio e una più attiva e competente organizzazione commerciale giovano a richiamare verso le piazze galluresi una parte considerevole dei prodotti delle altre [sub]regioni sarde, si verifica anche nei riguardi dei formaggi, dei prodotti animali in genere e dello stesso bestiame vivo destinati a quelle esportazioni a largo raggio alle quali la Gallura partecipa come una delle principali fornitrici.

3. *Dati e notizie dall'Archivio Storico della Latteria sociale cooperativa di Tempio Pausania*¹¹

3.1 Origini e caratteristiche della base sociale della Latteria (1951-1990)

Nel contesto agricolo-pastorale magistralmente delineato dal geografo Benito Spano, la Latteria sociale cooperativa di Tempio Pausania venne costituita il primo giorno di agosto del 1951, nel Salone comunale della cittadina gallurese. Dinanzi al notaio Mario Altea¹² comparvero diversi allevatori locali e pastori operanti nei territori di Tempio Pausania e dei comuni limitrofi. Il capitale sociale inizialmente sottoscritto era di 100.000 lire. Originariamente, la sede della società si trovava al civico n. 7 di via Volturno.

Dei ventuno soci fondatori, dodici erano galluresi (nove originari di Tempio Pausania, due di Nuchis, uno di Telti), mentre gli altri nove erano originari di comuni non galluresi (e, tranne uno, di Cheremule, provenivano da comuni di subregioni della Sardegna centrale e centro-orientale). Potevano essere infatti soci – in numero illimitato – «coloro che nel territorio del comune di Tempio e dei comuni limitrofi» esercitavano «l'allevamento di ovini, di capre e di vacche, o per conto proprio o con diritti anche ad una parte del prodotto, nonché i possessori a qualunque titolo

¹¹ Di seguito, il rinvio alla documentazione dell'Archivio Storico della Latteria sociale cooperativa di Tempio sarà indicato con l'acronimo ASCT.

¹² Atto del 1° agosto 1951, registrato il 18 agosto 1951, n. 245, volume 125. I ventuno soci fondatori erano (tra parentesi la presumibile provenienza e secondo l'ordine con cui compaiono nell'Atto costitutivo): Domenico Cabella (Tempio), Andrea Terenzio Pintus (Tempio), Giovanni Sotgiu (Tempio), Giuseppe Loi (Torpé), Giovanni Goddi (Orune), Alcide Azzena (Tempio), Franco Lissia (Tempio), Paolo Panu (Tempio), Bachisio Orunesu (Bitti), Gavino Scampuddu (Nuchis), Antonio Mura (Buddusò), Aldo Azzena (Tempio), Federico Salis (Telti), Pietro Coccu (Buddusò), Giovanni Piredda (Cheremule), Francesco Quargnenti (Tempio), Nicolò Atzeni (Ortueri), Vito Viti (originario di Gavinana, in Toscana, ma trapiantato a Tempio), Lorenzo Addis (Tempio), Nicolino Tamponi (Luras), Giovanni Addis (Nuchis).

di fondi situati nei comuni anzidetti, sui quali siano allevate pecore, capre o vacche, quando abbiano diritto alla totalità o ad una parte del latte da queste prodotto»¹³.

La parabola della Latteria tempiese si innesta in un contesto che, da quanto si può rilevare dalle poche statistiche a disposizione, ha mostrato nel tempo un bassissimo tasso di natalità di iniziative cooperativistiche tra pastori all'interno di un territorio molto vasto¹⁴. In effetti, i dati disponibili evidenziano la presenza, in Gallura, oltre a quella di Tempio, solamente di altre due cooperative, una ad Arzachena¹⁵ e una a San Teodoro (paese gallurese appartenente in passato, dal punto di vista amministrativo, alla provincia di Nuoro)¹⁶.

Tra le possibili ipotesi che meriterebbero riflessioni più approfondite e che esulano però dagli scopi del presente studio, possiamo avanzare tre elementi: la differente connotazione delle aziende zootecniche locali, assai più orientate all'allevamento vaccino che in altre parti dell'Isola¹⁷; poi il particolare habitat pastorale di tipo disperso, quello degli «stazzi» – appezzamenti di terreni abitati da famiglie proprietarie o in affitto, che derivavano dal lavoro di quel terreno un sufficiente fabbisogno alimentare ed economico¹⁸ –, situati perlopiù lontani dai borghi, in luoghi impervi, praticamente non collegati alle poche reti viarie e ferroviarie, la qual cosa, dal punto di vista economico e organizzativo, rendeva assai problematico il trasporto della materia prima verso gli stabilimenti di produzione; infine, non va trascurato un elemento socio-antropologico che attiene al carattere e alla mentalità dei sardi e, in particolare, dei galluresi: l'individualismo,

¹³ Cfr. *Statuto della Latteria sociale cooperativa di Tempio Pausania*, art. 5.

¹⁴ Per avere un elemento di confronto, l'estensione della subregione gallurese è approssimativamente pari alla metà della superficie della regione Molise.

¹⁵ Si tratta della Latteria sociale di Arzachena, costituita nel 1955 (cfr. G. PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia. Taccuino d'un penalista sardo*, Nuoro 2003, riedizione dell'omonima opera, Milano 1992, p. 143).

¹⁶ La Cooperativa Pastori di San Teodoro fu fondata nel 1964 e operò, almeno fino al 1970, in locali in affitto risalenti al 1924 (ivi, p. 142). Più ambiguo, invece, risulta attribuire al novero delle iniziative associazionistiche tra pastori in Gallura il caso del Gruppo Pastori di Budoni, fondato ufficialmente nel 1964 sulle ceneri di una preesistente impresa capitalistica, non essendo pacifica in letteratura l'appartenenza del paese di Budoni alla subregione storica gallurese (cfr. D. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde come strumento di ingegneria sociale*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, a cura di D. Porcheddu, Milano 2004, pp. 15-37: 29).

¹⁷ Come si può anche evincere dalle statistiche esposte nel secondo paragrafo del presente lavoro (cfr. SPANO, *La Gallura*, cit.).

¹⁸ Cfr. M. LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, tradotto e presentato da M. Brigaglia, Cagliari 1979; *La Gallura, una regione diversa in Sardegna: cultura e civiltà del popolo gallurese*, a cura di S. Brandanu, San Teodoro 2001; A. PIRREDDA, *Lo stazzo e la Gallura: profilo storico, carattere e sintesi di una particolare civiltà*, Sassari 1997.

che – alimentato da secoli di educazione alla diffidenza, al sospetto, all'invidia –, ha alterato i rapporti sociali ed è stato all'origine di controversie talvolta affatto pacifiche¹⁹.

Cosa può aver determinato allora questa prima e insolita esperienza associativa in un ambiente così poco fertile al cooperativismo?

Olbia vantava una dinamica e fiorente attività casearia e caseifici (anche importanti) esistevano dalla fine dell'Ottocento in quella città²⁰, eppure è a Tempio che nasce e opera una delle pochissime iniziative cooperativistiche tra pastori della Gallura, cioè nel centro capoluogo dell'Alta Gallura montana, quello apparentemente meno vocato a impiantarla, dove non vi era, e non vi era mai stato, un solo caseificio industriale, che – seppure non deterministicamente propulsore di cooperative di produzione – avrebbe potuto esserne un prodromico antecedente²¹.

Un motivo di non poco conto potrebbe essere stato rappresentato dalla coraggiosa riforma agraria voluta dal sassarese Antonio Segni, ministro dell'agricoltura dal 1945 al 1951, che prevedeva anche – tra le diverse leve

¹⁹ Silla Lissia, medico e studioso tempiese d'area socialista-riformista, indicava in questo «carattere» dei galluresi la causa prima della mancanza di cooperative e associazioni (cfr. S. LISSIA, *La Gallura. Studi storico-sociali*, cit.; di tale volume sono disponibili anche due recenti ristampe anastatiche, la prima a cura e con un'introduzione di G. Rombi, Sassari 2002, mentre la seconda curata da G. Murineddu, Sassari 2002).

²⁰ La ricca attività casearia di Olbia è stata di recente ben descritta (cfr. M. GIOVANNELLI, *Piccole storie di Olbia dagli Anni Venti agli Anni Cinquanta*, Lecce 2016). In quella cittadina (fino al 1939 chiamata Terranova Pausania), vi erano i Piro, originari di Ponza, i quali «(...) aprirono fino a trecento caseifici [domestici] in tutta la Sardegna. Questo enorme numero di caseifici [casalinghi] era dovuto alla mancanza di mezzi di trasporto che non consentiva la raccolta del latte ad ampio raggio. Quindi, ogni pochi chilometri, vi era un fabbricato; spesso solo una capanna con il fornello per il fuoco di legna e l'argano per spostare le caldaie di rame» (ivi, pp. 6-7). «Il cavalier Silverio Piro esportava in America moltissimo pecorino romano in forme da 20 chilogrammi» (ivi, p. 7). «Negli anni Trenta erano presenti in città gli industriali caseari greci Lekas e Drivas, Kalantzi e Makkris-Kapatsoris. Avevano scelto la Sardegna per l'ottima qualità dell'abbondante latte di pecora e si erano specializzati nella produzione della feta e di altro formaggio che esportavano in America» (ivi, p. 33). Nel dopoguerra, «[u]na volta tolto il contingentamento dei generi alimentari in esportazione, l'industria casearia ne trasse un grande beneficio incrementando i suoi commerci. Nel settore spedizioni del formaggio era specializzata l'Agenzia Serra, attiva in città sin dal 1914 (...). I pastori dell'interno, ormai trasferiti in città, avevano acquistato gran parte delle proprietà agricole degli olbiesi, grazie ai risparmi accumulati nelle loro vite frugali e al vero e proprio boom del formaggio» (ivi, p. 55). «Una delle industrie casearie più floride della Gallura era quella dei fratelli Carzedda, Originari di Bitti, fin dagli anni Trenta, avevano impiantato a Terranova un piccolo caseificio. Questo nel corso degli anni si sviluppò in un'azienda moderna che dava lavoro a moltissime persone ed esportava prodotti all'estero» (ivi, p. 67).

²¹ In effetti, tra caseifici industriali e iniziative cooperativistiche in ambito caseario in Sardegna, almeno per il primo Novecento, parrebbe non esserci una sicura relazione di causa effetto (su tali aspetti cfr. M.L. DI FELICE, *Il comparto lattiero-caseario sardo tra Ottocento e primo Novecento. L'impatto della modernizzazione, i riflessi sociali e antropologici*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LV, 2, 2015, pp. 89-105).

da usare per lo sviluppo agricolo soprattutto del Meridione –, di metter fine alla piaga dei latifondi lasciati incolti e non messi a profitto con l'esproprio di terreni. Vari ettari di terreno furono infatti espropriati in Sardegna nei primi anni Cinquanta, e inglomerati soprattutto nelle disponibilità dell'appena sorto Ente di trasformazione fondiaria e agraria sarda (ETFAS).

È un mero caso che proprio l'indiscusso fondatore della Latteria di Tempio – Domenico Cabella – e altri suoi parenti ne andassero subendo le prime applicazioni?²²

Che ci fosse o meno un diretto collegamento col rischio di espropri, appare comunque chiaro che la Latteria sociale di Tempio fu una diretta conseguenza della Riforma agraria di Segni, dei suoi effetti e dei suoi impulsi, oltre che del vasto dibattito suscitato anche nel settore caseario²³.

Indubbiamente, nella intrapresa fu determinante la speciale figura del fondatore. Classe 1893, Domenico Cabella si era laureato in agraria a Bologna nel 1921, e aveva ricoperto nei trent'anni precedenti non solo vari incarichi di prestigio nel settore agricolo²⁴, ma anche amministrativi e politici (fu vicepodestà a Tempio Pausania negli anni Quaranta). Si trattava senza dubbio del nome capace di catalizzare intorno all'iniziativa il necessario consenso sociale e politico.

²² Con decreto del presidente della Repubblica (Einaudi), nell'ottobre 1952, subirono espropri le proprietà di Domenico Cabella, della sorella Apollonia e di Nicola Vincentelli, sicuramente un parente, visto che la madre dei due Cabella era una Vincentelli. Cfr. Decreto del presidente della Repubblica 3 ottobre 1952, n. 1580 (Suppl. Ordinario), *Trasferimento in proprietà all'Ente per la trasformazione fondiaria e agraria in Sardegna, di terreni di proprietà di Cabella Domenico fu Francesco-Maria, in comune di Tempio (Sassari)*; cfr. Decreto del presidente della Repubblica 3 ottobre 1952, n. 1579 (Suppl. Ordinario), *Trasferimento in proprietà all'Ente per la trasformazione fondiaria e agraria in Sardegna, di terreni di proprietà di Cabella Apollonia fu Francesco-Maria, maritata Lissia, in comune di Aggius (Sassari)*; cfr. Decreto del presidente della Repubblica 3 ottobre 1952, n. 1640 (Suppl. Ordinario), *Trasferimento in proprietà all'Ente per la trasformazione fondiaria e agraria in Sardegna, di terreni di proprietà di Vincentelli Nicola fu Antonio, in comune di Tempio (Sassari), per una superficie di ettari 5.40.08*.

²³ Si vedano sull'argomento i diversi articoli di Francesco Sole comparsi su «La Nuova Sardegna», tra il 1951 e il 1952 (su tali aspetti, cfr. la bibliografia citata in G. DETTORI, *Nascita e morte di una impresa cooperativa: la Latteria sociale di Tempio Pausania*, tesi di laurea discussa presso la Facoltà di Economia dell'Università di Sassari nell'Anno Accademico 2003-2004, relatore: prof. Daniele Porcheddu, Sassari 2004).

²⁴ Nell'«Annuario dell'Agricoltura italiana» del 1930, Cabella figurava titolare della Cattedra ambulante di agricoltura, membro del Consiglio provinciale dell'economia – sezione agricola forestale, e tra i cinque premiati della battaglia del grano per il 1930 come titolare di azienda; risultava inoltre come produttore di vini nell'«Annuario Vinicolo d'Italia» del 1938. Interessante è anche che il nonno omonimo, ma con la G come iniziale (Gabella), figurasse produttore di formaggi per il comune di Aggius nel 1899 (Cfr. «Annuario d'Italia. Guida generale del Regno», xiv, Roma 1899).

L'impronta elitaria e alto borghese fu il tratto tipico della fondazione di questa Latteria. Scorrendo l'elenco dei soci fondatori, oltre ai Cabella, troviamo le famiglie Quargnenti (l'avv. Francesco Quargnenti ne fu il primo vicepresidente), Lissia, Azzena, Sotgiu, Panu, e per i vicini paesi di Nuchis, Luras e Calangianus, quelle degli Addis, Scampuddu, Tamponi, per la gran parte appartenenti alla ricca borghesia professionale e politica, già possidenti dei terreni anche per eredità familiare. E tale impronta si rafforzò negli immediati anni successivi con la partecipazione di altri noti casati familiari tempiesi (gli Amic, i Benelli, i Lissia, i Giua, i Mura, i Casulli, i Rau, i Russino, alcuni dei quali imparentati tra loro – per esempio i Lissia con i Cabella e i Benelli, i Benelli con i Casulli – e, ancora, le note e facoltose famiglie Chirico e Carlini) e del territorio (Bianco di Aggius e Pittorru di Calangianus).

Naturalmente, poi vi erano tra i soci i pastori veri e propri, la cui provenienza non era strettamente locale, anzi un importante nerbo proveniva dalla Barbagia. Uno di questi era Raffaele Calaminici, di Dorgali. Pastore dal 1944 al 1966 del socio Alcide Azzena, successivamente in proprio e quindi socio, ricoprì gli incarichi di consigliere e vice presidente nella Cooperativa tempiese.

Proprio a Calaminici dobbiamo una preziosa intervista, raccolta da Dettori, autrice di una tesi di laurea sulla Latteria sociale di Tempio Pausania, che costituisce una documentata base del presente articolo²⁵. Pur con qualche imprecisione²⁶, Calaminici, riferisce che la società fu creata per riuscire a ottenere un maggiore guadagno dallo svolgimento dell'attività e per evitare di cedere il latte agli industriali di altri paesi²⁷. Tra gli altri pastori soci, nel corso dell'intervista, Calaminici cita i fratelli Mura di Buddusò, Bachisio Carru di Bitti, Antonio Asara di Olbia, Giuseppe Loi e Antonio Nieddu di Nulvi, i quali: «(...) avevano i terreni in affitto e pascolavano in terreni *angeni*²⁸, [ed] erano venuti qui in cerca di lavoro»²⁹.

Il primo caseificio («la prima casa del formaggio»), aspettando il terreno dal Comune di Tempio e i soldi dalla Regione Sardegna, fu la stalla di proprietà del dottor Cabella. Per poter avviare la società, i soci si quotarono, e solamente in seguito ottennero un finanziamento regionale³⁰.

²⁵ Cfr. DETTORI, *Nascita e morte di una impresa cooperativa*, cit.

²⁶ Non è corretto, infatti, il ricordo che «(...) i soci erano tutti pastori e solo chi lo era poteva far parte della Cooperativa e partecipare ai ricavi» (ivi, p. 77).

²⁷ Ivi, pp. 78-79.

²⁸ L'aggettivo gallurese «angeni» è qui utilizzato con l'accezione di «altrui».

²⁹ Cfr. DETTORI, *Nascita e morte di una impresa cooperativa*, cit., p. 80.

³⁰ Ivi, pp. 78-79.

Se per tutti gli anni Cinquanta e Settanta la base societaria restò sostanzialmente quella descritta precedentemente, costituita cioè da soci tempiesi e dell'alta Gallura³¹, proprietari terrieri, ma dediti perlopiù ad altre professioni, e minoritario era, invece, il gruppo dei pastori allevatori, a partire dalla seconda metà degli anni Settanta vi fu un netto mutamento, anzi, un ribaltamento: molte famiglie di antico censo escono di scena mentre aumenta il numero dei soci pastori non di diretta origine gallurese, che nel frattempo si erano emancipati dalla condizione di mezzadri non soci diventando soci (si è sopra riferito di Calaminici). Nell'elenco dei soci del 1984, dell'originario nucleo storico tempiese permangono solo i Cabella (ma a nome di Costanza e non più di Domenico) e i parenti Lissia (Franco), e la maggior quota di latte risulta conferita dal pastore Giovanni Calaminici.

3.2 Primo periodo di attività: gli anni 1951-1954

Il patrimonio zootecnico della base sociale era costituito inizialmente da circa 1.600 capi ovini, un centinaio di capi bovini e qualche decina di capre³².

Come si evince dallo Statuto originario (art. 2), la Cooperativa si proponeva di fornire ai soci l'attrezzatura e la direzione tecnica necessaria per la trasformazione e conservazione dei prodotti del bestiame da loro posseduto, ed eventualmente un'adeguata organizzazione per il collocamento e la vendita di tali prodotti.

Lo scopo dichiarato era quindi quello della raccolta, presso i soci, di tutto il latte di pecora, di capra e di vacca per la lavorazione del formaggio e, eventualmente, della vendita dei prodotti così ottenuti.

Se, come già ricordato nel paragrafo precedente, un ruolo determinante – cosa peraltro non troppo sorprendente³³ – nella costituzione della Latte-

³¹ Tra i maggiori conferitori di latte nel primo ventennio figuravano ai primi posti, solitamente, Franco Lissia, i Cabella e Gavino Giua.

³² Dai dati raccolti emerge inoltre che alcuni soci della Cooperativa avevano istituito tra loro forme di comunione delle greggi.

³³ In effetti, il caso della Latteria sociale di Tempio Pausania sembra confermare una regolarità osservata in letteratura, secondo la quale la genesi delle cooperative casearie in Sardegna è spesso legata alla capacità di un intellettuale del paese di «coagulare» una base sociale di allevatori (cfr. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde come strumento di ingegneria sociale*, cit., p. 24 et passim). Nell'Isola, quella che è tradizionalmente ritenuta la prima cooperativa casearia venne costituita a Bortigali nell'agosto del 1907, su iniziativa del medico condotto del paese (cfr. N. VILLA SANTA, *Le condizioni economiche di un circondario della Sardegna (Lanusè)*, Torino 1914; G. FASCETTI, *Relazione generale sulle latterie sociali in provincia di Sassari*, Sassari 1925; I. BUSSA, *L'industria casearia sarda: storia, conseguenze e prospettive*, «Quaderni Bolotanesi», 4, 1978, pp. 23-46; si veda però S. RUJU, *I caseifici cooperativi nella Sardegna del Novecento*, in *La pastorizia mediterranea*, a cura di

ria deve essere attribuito a Domenico Cabella (un illuminato possidente e allevatore locale, che ne fu il primo presidente), non furono anche sicuramente estranee le esigenze degli allevatori locali di affrancarsi da una vera e propria pressione monopsonistica sul mercato del latte esercitata dai cosiddetti industriali caseari, i quali si impadronivano di una parte consistente del valore aggiunto della filiera lattiero casearia ovina sarda³⁴.

Malgrado la pluralità di paesi di provenienza e la relativa dispersione geografica dei soci³⁵, le interviste effettuate nella stesura di questo lavoro, presso diversi allevatori superstiti, non hanno evidenziato gradi elevati di eterogeneità percepita della base sociale nella fase costitutiva³⁶. La cosa può

A. Mattone e P. F. Simbula, Roma 2011, pp. 952-968: 952, per una proposta di retrodatazione della prima esperienza cooperativistica casearia in Sardegna). Qualche anno più tardi, nel 1910, ancora una volta sotto la guida del medico del paese, viene fondata la seconda cooperativa casearia sarda, per la precisione ad Aidomaggiore (si vedano A. CAMPUS, *Il «Pecorino» romano e sardo. Evoluzione dell'industria del formaggio pecorino nel Lazio e in Sardegna*, Roma 1936; BUSSA, *L'industria casearia sarda*, cit.). Del 1916 è, invece, la costituzione della Latteria sociale di Bonorva, a opera del veterinario condotto del paese, il nobile Francesco Diaz, originario di Villanova Monteone, il quale riuscì a riunire una trentina di allevatori locali (cfr. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde come strumento di ingegneria sociale*, cit., p. 25). Molti anni più tardi, nel marzo del 1933, è la volta della prima cooperativa casearia di Thiesi, fondata con l'apporto, probabilmente decisivo, di un medico, di un sacerdote e di un nobile locali, i quali riuscirono a riunire una trentina di soci (cfr. M. PIREDDA, *Le imprese cooperative casearie in un contesto proto-distrettuale: il caso della Latteria sociale «Mejlogu»*, tesi di laurea discussa presso la Facoltà di Economia dell'Università di Sassari nell'Anno Accademico 2002-2003, relatore: prof. Daniele Porcheddu, Sassari 2003). Altre cooperative erano sorte nel frattempo a Pozzomaggiore, nel 1922, Santu Lussurgiu, nel 1923 (si veda il lavoro di F. NUOLI, P. DEIANA, G. BENEDETTO, *Il formaggio*, Cagliari 1999) e, successivamente, a Nuoro, nel 1938, dove un impulso decisivo venne dall'avvocato Mannironi (cfr. A. SALE, *La Latteria sociale cooperativa di Nuoro*, tesi di laurea discussa presso la Facoltà di Economia dell'Università di Sassari nell'Anno Accademico 2004-2005, relatore: prof. Daniele Porcheddu, Sassari 2005).

³⁴ Cfr. DETTORI, *Nascita e morte di una impresa cooperativa*, cit., p. 77. Parallelamente a quanto stava accadendo a Tempio Pausania, veniva costituita la Cooperativa Pastori Ariete, nel paese di Scano di Montiferru. Nel 1952, in effetti, circa una sessantina di allevatori decisero di ribellarsi alle pesanti condizioni imposte dai padroni dei caseifici e dagli «industriali del formaggio», integrandosi a valle lungo la filiera. In quella campagna casearia furono prodotti circa 600 quintali di formaggio pecorino tipo romano e ai pastori il latte fu pagato 100 lire al litro, mentre l'anno precedente avevano ottenuto solamente 60 lire (cfr. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde come strumento di ingegneria sociale*, cit., p. 31).

³⁵ Le aziende zootecniche afferenti alla Latteria erano localizzate presso i territori comunali di Aggius, Palau, Luras, Nuchis, Bassacutena e Tempio Pausania. La dispersione geografica dei soci in effetti è considerata in letteratura una delle più rilevanti variabili di eterogeneità della base sociale delle cooperative agricole (cfr. C. ILIOPOULOS, M.L. COOK, *The Efficiency of Internal Resource Allocation Decisions in Customer-owned Firms: The Influence Costs Problem*, contributo presentato alla terza Annual Conference of the International Society for New Institutional Economics, Washington 1999, pp. 10-12).

³⁶ Questo dato conferma l'osservazione di un relativamente elevato grado di omogeneità all'interno della base sociale nelle fasi di start up delle cooperative casearie sarde (cfr. i differenti *case history* riportati nel volume *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, a cura di D. Porcheddu, Milano 2004). Esistono diversi contributi che, con riferimento

per certi versi sorprendere se si pensa al fatto che, talvolta, vi erano differenze linguistiche anche accentuate all'interno della base sociale (buona parte degli allevatori parlavano, infatti, dialetto gallurese, mentre una minoranza parlava altre varianti della lingua sarda³⁷).

Conformemente ad altre esperienze di associazionismo tra pastori in Sardegna, le prime attività di trasformazione della Latteria di Tempio Pausania avvennero, inizialmente, in locali di fortuna, messi a disposizione dallo stesso presidente dell'epoca. Le restanti attività di lavorazione, salagione e stagionatura, vennero svolte, per la prima campagna casearia (quella relativa al 1952), esternamente³⁸, presso una delle cooperative di Nulvi³⁹.

alle cooperative agricole di trasformazione, si sono occupati dei problemi e delle conseguenze derivanti dalla eterogeneità della base sociale (cfr., per esempio, la letteratura citata in D. PORCHEDDU, *Prezzi di conferimento e base sociale nelle cooperative agricole*, «QA – La Questione Agraria», 3, 2005, pp. 119-135) e delle variabili utili per valutare il grado di eterogeneità della stessa base sociale (cfr., per esempio, D. PORCHEDDU, *Caratteristiche dei soci e stabilità della base sociale delle cooperative agricole*, «Rivista di Economia Agraria», LXI, 2006, pp. 191-212; ILIOPOULOS, COOK, *The Efficiency of Internal Resource Allocation Decisions in Customer-owned Firms*, cit.).

³⁷ Come già evidenziato in altre pagine, all'interno della base sociale originaria, infatti, è possibile riconoscere anche la presenza di allevatori insediati da diverso tempo in Gallura, ma provenienti da centri di altre subregioni della Sardegna centrale e centro-orientale.

³⁸ In effetti, Gentili, dopo aver segnalato che la Latteria sociale di Tempio Pausania aveva effettuato attività di caseificazione nell'anno 1953, riporta l'assenza di locali di proprietà per la salatura e la stagionatura dei prodotti caseari (cfr. A. GENTILI, *Il problema della pastorizia sarda e la sua soluzione cooperativa*, Roma 1954).

³⁹ All'epoca, il paese di Nulvi si caratterizzava per la presenza di una pluralità di iniziative cooperativistiche in ambito caseario. Se si analizza, nello specifico, la storia economica di questa importante realtà territoriale anglonese si possono individuare alcune possibili spiegazioni a supporto della decisione dei soci della Latteria tempiese di esternalizzare le ultime fasi di lavorazione del prodotto proprio in Anglona (subregione contigua alla Gallura) e, in particolare, a Nulvi. La non insuperabile distanza unita alla vocazione produttiva di questo operoso centro sembrano aiutare a decifrare la strategia della Cooperativa tempiese. In effetti, lo studio di Venusti e Cossu, relativo all'arte casearia in Anglona nel XX secolo, evidenzia la presenza a Nulvi di numerose attività cooperativistiche casearie, eredità, tra l'altro, di una tradizione radicata fin dai primi trent'anni del XX secolo, grazie all'attività di diverse imprese provenienti dal Continente che trasformavano in loco l'abbondante latte ovino (su tali temi si vedano M. VENUSTI, A. COSSU, *L'arte casearia in Anglona*, Muros 2006). Per decifrare la storia economica lattiero casearia del centro anglonese, permeata di vari contatti con realtà imprenditoriali peninsulari, bisogna risalire al primo decennio del Novecento, quando compare in paese la ditta De Paoli, Luporini & Landucci, azienda toscana con sede a Lucca, specializzata nella produzione di Pecorino romano e toscano (ivi, p. 20). Questa realtà imprenditoriale opererà in Paese fino al 1914. Negli anni '20, inoltre, risultava attiva anche la ditta Cesare e Vincenzo Vai, la cui presenza è per certi versi emblematica della situazione generale di totale sudditanza e di dipendenza quasi «coloniale» delle realtà cooperativistiche isolate dalle imprese continentali. La ditta Cesare e Vincenzo Vai, pur avendo sede legale a Sassari, affiderà i ruoli di cagliatore e di «aiuto» a personale non sardo, originario di Amatrice (cittadina laziale in provincia di Rieti), assumendo solamente tre donne locali in qualità di pressatrici (*ibidem*). Una gestione simile «(...) assicurando all'imprenditoria continentale l'ottenimento di un prodotto di buona qualità, evitava, tra l'altro, il trasferimento delle conoscenze tecnologiche alle maestranze locali» (*ibidem*). Sempre a Nulvi, fra il 1923 e il 1933, opererà anche la Società Romana per il Formaggio Pecorino, seguita, a partire dal

La prima campagna casearia della Latteria si chiude con 163 quintali di Pecorino romano e circa 50 quintali di ricotta fresca, prodotti a fronte di quasi 900 quintali di latte ovino conferito.

Fondamentale fu, in questa fase, l'attività di anticipazione di spese e carpe svolta dal Consorzio Agrario Provinciale di Sassari⁴⁰. La Latteria poteva contare su somme a titolo di anticipazione per spese di lavorazione⁴¹, mentre i pastori associati potevano beneficiare, per il funzionamento delle rispettive aziende zootecniche, di un anticipo commisurato al numero di capi ovis del gregge⁴².

1928, dalle attività dei fratelli ponzesi Colonna (i quali possedevano caseifici anche a Olbia, all'epoca Terranova Pausania, cfr. GIOVANNELLI, *Piccole storie di Olbia dagli Anni Venti agli Anni Cinquanta*, cit.), e, soprattutto, di Giovanni Buscarinu, primo imprenditore locale ad affermarsi in tale settore. Di Giovanni Buscarinu rimane traccia nella documentazione in nostro possesso, come destinatario di una lettera di vettura, con spedizione a grande velocità, da Tempio a Nulvi, di formaggio in pasta in attesa di essere lavorato (cfr. ASCT, *Lettera di vettura – Spedizione a grande velocità da Latteria Sociale Cooperativa di Tempio a Buscarinu Giovanni di Nulvi*, Tempio Pausania, 18 febbraio 1953). Negli anni '30 opererà in loco anche il chiaromontese Giuseppe Solinas, mentre, prima della Seconda guerra mondiale, imprenditori greci producevano il feta utilizzando le attrezzature dedicate normalmente al Pecorino romano e impiegando un casaro greco affiancato da manodopera locale (cfr. VENUSTI, COSSU, *L'arte casearia in Anglona*, cit., p. 24). Al termine degli anni '40 (e nel decennio seguente) l'attività di trasformazione del latte in paese vide la presenza di altri protagonisti, tra i quali, la Ditta Galbani (1948-1952) e quella dell'imprenditore campano Ciro Piro (*ibidem*). Alla Galbani, la caseificazione era affidata al casaro di origini ciociare Giovanni Piconi, coadiuvato da operai locali e il prodotto ottenuto veniva spedito in treno al deposito di Chilivani (ivi, p. 23). Nel 1958 si ha la costituzione del Gruppo Pastori Monte Alma. In paese, in quegli stessi anni, furono fondati altri due Gruppi pastori, la San Pasquale e S'Ena, quest'ultima riconducibile al già ricordato Giovanni Buscarinu (proprietario dei locali ove avveniva la stagionatura del formaggio prodotto dal Gruppo pastori cui aderiva). La documentazione in nostro possesso, e in particolare la citata lettera di vettura, avente come mittente la Latteria sociale cooperativa di Tempio e indirizzata allo stesso Buscarinu, datata 18 febbraio 1953, conferma che le operazioni di salagione e stagionatura del formaggio in pasta venissero esternalizzate proprio presso i locali del Gruppo Pastori S'Ena. Confermando la natura generalmente temporanea dei cosiddetti gruppi pastori (sulle differenze tra gruppi pastori e cooperative pastori, si rimanda a PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde come strumento di ingegneria sociale*, cit., p. 24, in specie la nota 17), già nel 1957 Nulvi non presentava iniziative cooperativistiche in atto (cfr. CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA, *La Sardegna. Otto anni di autonomia: 1949-1957*, Cagliari 1957), almeno fino al 1963 (anno di costituzione della Latteria sociale cooperativa San Pasquale) (si veda PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia*, cit., p. 143).

⁴⁰ La Latteria sociale di Tempio Pausania, in effetti, aderiva, come socio, alla sezione casearia del Consorzio agrario provinciale di Sassari, potendo così accedere a una serie di vantaggi. Le quote sociali sottoscritte dalla Cooperativa di Tempio nel Consorzio agrario erano complessivamente pari a 1.000 lire (a esse doveva aggiungersi una tassa di ammissione pari a 30 lire) (fonte: ASCT).

⁴¹ Per la campagna casearia 1952, per esempio, tali anticipi, coperti da cambiale, furono pari a 400.000 lire (una somma equivalente a circa 6.830 euro del 2021, secondo i coefficienti Istat di rivalutazione monetaria – medie annue). Tali somme, concesse agli inizi della campagna casearia, sarebbero dovute essere rimborsate tra il mese di aprile e il mese di maggio 1952 (ASCT, *Anticipi per spese di lavorazione campagna casearia 1952*, mesi di aprile-maggio, Tempio Pausania 1952).

⁴² Sempre per la campagna di raccolta del latte 1951-1952, l'analisi della documentazione aziendale, ha messo in rilievo la possibilità di accedere ad anticipazioni pari a 800 lire per capo ovino (una somma equivalente a 13,66 euro del 2021, secondo i coefficienti Istat di rivalutazione

La campagna casearia del 1953 segna l'impiego di un vero e proprio (seppur di dimensioni contenute) caseificio, i cui locali erano soggetti a fitto, come risulta dai documenti di quegli anni⁴³.

Nel caseificio si realizza, ormai per intero, la produzione del formaggio Pecorino «tipo romano», della ricotta fresca⁴⁴, del ricottone e del burro⁴⁵. Posto pari a cento il fatturato relativo alle due campagne casearie 1952 e 1953, il formaggio Pecorino romano pesa circa il 92,5% del totale, mentre la ricotta (4,1%) e il burro (3,4%) incidono in maniera residuale (fonte: nostre elaborazioni su dati aziendali).

La lavorazione del latte avveniva tradizionalmente e si svolgeva nel periodo compreso tra gennaio e maggio. Il latte veniva versato nei contenitori per la bollitura e, successivamente, veniva pastorizzato. In un secondo momento passava alla caldaia a una temperatura che variava dai 37°C ai 39°C, veniva cagliato, lasciato riposare per trenta minuti e poi si procedeva alla cosiddetta rottura della cagliata. Infine, dopo quindici minuti di pausa, veniva posto nelle forme e, dopo ventiquattro ore, veniva salato. In effetti, già a partire dalla seconda campagna casearia della Latteria, le ulteriori fasi di produzione del formaggio, cioè la salagione e la stagionatura, venivano svolte all'interno del piccolo caseificio locale. La possibilità di realizzare tutte le fasi di lavorazione all'interno dell'azienda, consentì di eliminare dal conto economico, oltre ai costi relativi all'attività di salagione e stagionatura presso terzi⁴⁶, anche i costi dovuti al trasporto delle forme di formaggio presso la Cooperativa di Nulvi, evitando, tra l'altro una sorta di dipendenza, anche qualitativa, dall'operato della stessa⁴⁷.

monetaria – medie annue), somme da rimborsare mediante trattenute sugli assegni relativi al latte conferito per i mesi di aprile e maggio dai pastori beneficiari degli anticipi.

⁴³ Relativamente ai mesi di aprile e maggio 1953, per esempio, il fitto dei locali adibiti a caseificio ammontava a 20.000 lire (cfr. ASCT), pari a circa 341,5 euro del 2021, secondo i coefficienti Istat di rivalutazione monetaria – medie annue.

⁴⁴ Un prodotto, quest'ultimo, esitato anche presso altre piazze commerciali, come testimoniato dalla lettera di vettura, attestante l'invio di ricotta fresca, con spedizione a piccola velocità, datata 18 febbraio 1953, avente come destinatario tale Edmea Barberi di Palau (cfr. ASCT, *Lettera di vettura – Spedizione a piccola velocità da Latteria Sociale Cooperativa di Tempio a Barberi Edmea di Palau*, Tempio Pausania, 18 febbraio 1953).

⁴⁵ La presenza del burro nel portafoglio prodotti della Latteria segnala un'attività, seppure molto limitata, di trasformazione di latte vaccino, in aggiunta a quello ovino. In effetti, la Latteria si era anche nel frattempo dotata di una scrematrice centrifuga, la cui capacità oraria complessiva di lavorazione era di circa 250 litri.

⁴⁶ Al 31 dicembre 1953, l'incidenza di tali costi sul totale risultava pari al 6,5%, collocandosi, in termini assoluti come seconda voce di costo dopo quella relativa ai costi per la materia prima conferita (77,7%) e prima degli oneri relativi alla mano d'opera (5,8%) (fonte: nostre elaborazioni su dati aziendali).

⁴⁷ All'epoca, considerando il ricorso alla linea ferroviaria, Tempio Pausania distava circa due ore da Nulvi. La variabile trasporti appare immediatamente cruciale per le sorti della Latteria tempiese.

Dal mese di novembre del 1953, intanto, la Latteria di Tempio aderisce alla Confederazione cooperativa italiana (l'attuale Confcooperative) e ciò appare perfettamente coerente con l'estrazione dell'iniziale blocco sociale di riferimento della Cooperativa⁴⁸.

Non è un caso che i soci fondatori, fin da subito, si batterono per svincolarsi definitivamente dalla «dipendenza» da Nulvi, centro anglo-nese in cui avvenivano, come già ricordato, le ultime fasi di lavorazione del formaggio della Cooperativa tempiese. Parlare di trasporti, agli albori dell'attività della Latteria (gli anni Cinquanta e Sessanta) significa anche ripercorrere la storia della linea ferrata Sassari – Palau Marittima, la quale, peraltro, non fu progettata come tracciato a sé stante, ma rappresentò il risultato dell'unione di tre diversi tronchi, realizzati da due diverse società concessionarie, a distanza di circa 40 anni l'una dall'altra (cfr., su tali aspetti, E. ALTARA, *Binari a Golfo Aranci. Ferrovie e treni in Sardegna dal 1874 ad oggi*, Castelbolognese 1992). In particolare, un tratto, quello tra Tempio e Luras, faceva parte dell'antico tracciato collegante la cittadina gallurese a Monti (e risalente al 1888, cfr. E. CORDA, *Le contrastate vaporiere – 1864/1984: 120 anni di vicende delle strade ferrate sarde: dalle reali alle secondarie, dalle complementari alle statali*, Sassari 1984, p. 91). Approvato con Decreto Reale n. 656 del 27 marzo 1927, il nuovo tracciato vedrà l'inizio dei lavori il 27 settembre 1927 e la sua realizzazione avverrà in tempi brevi (circa due anni) (cfr. G. GELSOMINO, *Tempio – Palau: il trenino dei desideri*, Sassari 1995, pp. 34-35). Tuttavia, bisognerà attendere il 16 novembre 1931 per l'apertura all'esercizio del tratto (di poco più di 91 km) da Sassari a Tempio (ALTARA, *Binari a Golfo Aranci*, cit., p. 146), mentre il 18 gennaio 1932 si apre all'esercizio la Tempio – Palau (di circa 59 km e di cui circa 11 km in comune con la «vecchia» Tempio – Monti, cfr. *ibidem*). Negli anni '50, coincidenti con la fase di avvio delle attività della Latteria sociale di Tempio Pausania, la linea Sassari – Tempio Pausania – Palau Marittima è pienamente operativa, prevedendo tre corse giornaliere su treno misto (passeggeri-merci), con servizi di I e III classe. La durata di percorrenza dell'intera linea era di quasi sei ore. Con riferimento specifico all'asse compreso fra la stazione di Tempio e quella di Nulvi, l'esame di alcuni documenti dell'epoca ci consegna un dato poco incoraggiante: due ore s'impiegavano nel 1938 e altrettante se ne impiegano nel 1954 (cfr. alla pagina <http://www.lestradeferrate.it/mono50.htm> i seguenti documenti: STRADE FERRATE SARDE, *Orari lungo il tratto Sassari – Tempio Pausania – Palau*, Sassari 28 ottobre 1938; STRADE FERRATE SARDE, *Orari lungo il tratto Sassari – Tempio Pausania – Palau Marittima*, Sassari 23 maggio 1954). Una prima, sostanziale, riduzione dei tempi di percorrenza si verificherà solamente a partire dalla fine degli anni Cinquanta (a seguito dell'introduzione, nel 1957, di automotrici Diesel Meccanica, cfr. GELSOMINO, *Tempio – Palau: il trenino dei desideri*, cit., p. 139), quando l'«affrancamento» di Tempio da Nulvi era però già avvenuto da tempo. Quanto appena ricordato, tuttavia, non è da sottovalutare poiché coincide con l'inizio del periodo di sviluppo della Latteria, probabilmente avvantaggiato anche da una riduzione generale dei tempi di percorrenza fra le stazioni ferroviarie già citate (cfr. alla pagina <http://www.lestradeferrate.it/mono50.htm> il seguente documento: STRADE FERRATE SARDE, *Orari lungo il tratto Sassari – Tempio Pausania – Palau Marittima*, Sassari, settembre 1967).

⁴⁸ Cfr. ASCT, *Adesione della Cooperativa Lattiero casearia di Tempio Pausania alla Confederazione Cooperativa Italiana*, Roma, 28 novembre 1953. Sebbene la Confederazione Cooperativa Italiana (CCI) si presentasse «(...) come l'organizzazione dei piccoli proprietari agricoli, degli artigiani, di frange del piccolo ceto medio che aspiravano a contare di più e a dotarsi di un proprio canale di utilizzo del risparmio attraverso le banche popolari, ma soprattutto le casse rurali e artigiane», e le aree di maggior diffusione fossero il Trentino e il Veneto, seguite da Lombardia, Sicilia e Sardegna (M. FORNASARI, V. ZAMAGNI, *Il Movimento cooperativo in Italia. Un profilo storico-economico (1854-1992)*, Firenze 1992, pp. 148-149), l'adesione della Latteria sociale di Tempio alla CCI piuttosto che ad altre, appare inevitabile considerando tra l'altro: (a) che la suddetta Confederazione aveva come partito politico di riferimento la Democrazia cristiana (DC), verso la quale si era andato coagulando, in larga parte, il consenso elettorale dei ceti possidenti, che costituivano appunto il blocco sociale di riferimento della Latteria alle sue origini, e che (b) la DC, assai forte nel territorio, aveva addirittura nel senatore tempiese Antonio Azara, alto magistrato da anni residente a Roma,

In questa fase storica, la base sociale della Latteria si stava peraltro espandendo rapidamente: dai 21 soci fondatori, si passò ai 28 del dicembre del 1952 (fonte: documentazione aziendale), per arrivare ai 38 soci della campagna casearia 1953⁴⁹.

Complessivamente, l'analisi del suo bilancio al 31 dicembre 1953⁵⁰ evidenzia, sotto il profilo patrimoniale, un attivo di 490.331 lire⁵¹, mentre sotto il profilo economico-reddituale vengono esposti ricavi per quasi 23 milioni di lire e un utile di quasi 15 mila lire⁵².

Al termine dell'esercizio 1954, la Cooperativa mostra un sensibile incremento dell'attivo patrimoniale (+91%) connesso, tra l'altro, alla donazione a suo favore di un terreno da parte del primo presidente e fondatore, Domenico Cabella. I ricavi ammontano, invece, a circa 16,5 milioni di lire⁵³, mentre l'utile di bilancio si aggira intorno alle 17 mila lire di allora.

Sotto il profilo commerciale, invece, l'analisi della documentazione aziendale evidenzia in maniera preponderante l'intrattenimento di rapporti con clienti laziali (in particolare, le ditte Ronconi e Brunelli) e toscani.

ma eletto nelle prime quattro legislature (morì nel 1967) nel collegio Tempio-Ozieri, ministro della giustizia nel governo Pella (1953-54), imparentato con Domenico Cabella per parte della moglie (ne era il cugino), il politico di riferimento. Insomma, la Latteria, con una simile composizione sociale iniziale, non poteva certo far riferimento alla Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue, fortemente collegata al Partito Comunista Italiano.

⁴⁹ Si veda GENTILI, *Il problema della pastorizia sarda e la sua soluzione cooperativa*, cit. Il dato appena riportato, tuttavia, è probabilmente sovrastimato. Inesattezza ulteriore è legata al fatto che il volume (*ibidem*) segnala, anche per la campagna di caseificazione 1953, il ricorso a strutture esterne alla Latteria per le operazioni di salagione e stagionatura.

⁵⁰ Come si evince dalla relazione degli amministratori, il bilancio si riferisce al periodo contabile intercorrente tra la costituzione e il 31 dicembre 1953.

⁵¹ Di cui oltre l'83% costituito da immobilizzazioni (esclusivamente di tipo materiale).

⁵² Chiaramente, tale utile contabile non fornisce corrette indicazioni sulla capacità della Latteria di Tempio di creare, all'epoca, ricchezza per i soci conferitori. Sarebbe infatti necessario procedere alla stima di una grandezza in grado di tenere conto della (eventuale) maggiore remunerazione, rispetto ai valori di mercato di allora, della materia prima conferita dai soci della Latteria stessa. Sui principali limiti degli usuali indicatori di redditività, quando applicati alle cooperative, si vedano G. MELIS, *Gli indici di bilancio delle imprese cooperative*, Padova 1989; D. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde: una comparazione con le imprese capitalistiche del settore*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, cit., pp. 39-81. Sulla particolare natura della forma istituzionale cooperativa e sulla logica di remunerazione all'interno di queste imprese degli input diversi dal capitale (come per esempio il lavoro, piuttosto che qualche materia prima da trasformare: latte, uva, olive, carne ecc.) si può vedere il lavoro di D. PORCHEDDU, *Cooperative e altre forme d'impresa: un'analisi istituzionale introduttiva*, «Rivista della Cooperazione», 1, 2005, pp. 20-28.

⁵³ Si deve notare che tale valore esprime il fatturato riferito esclusivamente al 1954. Il valore esposto al 31 dicembre 1953, invece, si riferiva in realtà, per quanto già spiegato in precedenza, a due campagne casearie: quella del 1952 e quella relativa al 1953.

3.3 Sviluppo della Cooperativa: 1955-1974

Nel gennaio del 1955 furono reperiti i finanziamenti necessari all'apertura di un moderno caseificio, proprio sul fondo precedentemente donato dallo stesso presidente della Latteria (fonte aziendale).

L'investimento necessario per la realizzazione del caseificio era di oltre 46 milioni di lire dell'epoca, di cui la metà coperta da contributo regionale⁵⁴ e la restante parte sostenuta da un mutuo. Da questo momento, e fino alla sua chiusura, lo stabilimento si troverà al civico 23 di via Belluno in Tempio.

Anche in questi anni il suo portafoglio prodotti era caratterizzato essenzialmente dalla produzione di Pecorino romano, ricotta e ricottone.

Per inciso, è anche questo il periodo in cui viene varato, precisamente con DPR 30 ottobre 1955 n. 1269, il primo disciplinare di Denominazione d'origine dei formaggi: un documento normativo teso a specificare i metodi di lavorazione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione dei formaggi come, per quanto da vicino più riguarda il caso della Cooperativa tempiese, il Pecorino romano, le cui aree di produzione vengono individuate nelle province di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari e Viterbo⁵⁵.

La dominanza del Pecorino romano nel portafoglio prodotti della Latteria è da attribuire anche alla possibilità di contenere in tal modo i costi di produzione, grazie alle caratteristiche di questa tipologia di formaggio. Infatti, il suo processo produttivo, risultando sostanzialmente più semplice e standardizzato rispetto a quello di altre tipologie di formaggio, garantiva una maggiore possibilità di intervento durante le fasi di trasformazione, così da evitare inefficienze. La grande dimensione delle forme, inoltre, ne rendeva più conveniente la produzione in termini di contenimento dei costi della manodopera⁵⁶, e l'abbondante salagione, cui la pasta veniva sottoposta, riduceva le possibilità che il formaggio andasse a male⁵⁷.

Tra soci e Cooperativa vi era un vincolo biunivoco di conferimento secondo il quale la Latteria non poteva acquistare latte da imprese non socie e il pastore doveva conferire tutta la produzione alla Cooperativa. Aspetto importante di questa fase gestionale fu rappresentato dal fatto che non risultò neces-

⁵⁴ Cfr. CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA, *La Sardegna. Otto anni di autonomia: 1949-1957*, cit.

⁵⁵ Cfr. D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269, art. 1.

⁵⁶ Si veda il saggio di M. PIREDDA, *Le cooperative in un contesto proto-distrettuale: La Cooperativa «Mejlogu» di Thiesi (SS)*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, cit., pp. 161-179.

⁵⁷ Cfr. S. BRUSCO, A. CAMPUS, *Le strutture produttive e commerciali dell'industria casearia sarda*, «Note economiche. Rassegna economica del Monte dei Paschi di Siena», iv, 1/2, pp. 30-84.

sario l'utilizzo dei terreni comunali per far fronte al bisogno di pascolo, dato che ogni socio poteva usufruire delle proprie terre, così da evitare il ricorso all'affitto, il quale si sarebbe tradotto in un aumento dei costi operativi delle aziende zootecniche conferitrici. Anche il trasporto del latte avveniva grazie all'utilizzo dei mezzi di proprietà degli stessi soci. La raccolta della materia prima era effettuata caricando manualmente i bidoni di latte sui camion, che raggiungevano una serie di punti di raccolta cui confluivano le produzioni dei soci conferitori. I bidoni erano trasportati fino al caseificio, dove venivano svuotati a mano, successivamente il latte veniva pesato in una bilancia, per essere quantificato. In seguito, la materia prima era avviata alla lavorazione.

Nel 1957, la Latteria sociale di Tempio contava 39 soci e un patrimonio ovino di circa 7.500 capi⁵⁸.

In questa fase, allo svolgimento delle attività di lavorazione presiedeva un casaro⁵⁹, coadiuvato nelle sue mansioni da un aiutante e un fuochista. La commercializzazione del formaggio, in questi anni, vede il ruolo centrale del consigliere e fondatore Antonio Mura che, oltre a interessarsi attivamente della gestione aziendale, si occupava di contrattare direttamente la vendita del formaggio (fonte aziendale).

⁵⁸ Cfr. CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA, *La Sardegna. Otto anni di autonomia: 1949-1957*, cit.

⁵⁹ Sorprendentemente, il casaro di questi anni era sardo; in una nota rinvenuta tra la documentazione aziendale si legge una lettera indirizzata da tale Giuseppe Marrone di Buddusò, in data 22 settembre 1954, che recita: «Preg. Domenico dott. Cabella, con piacere ho ricevuto la sua comunicazione con la quale vengo assunto in qualità di casaro per la prossima campagna casearia 1954-55. Accetto volentieri e sono pronto a raggiungere la sede di lavoro non appena mi perverranno ulteriori comunicazioni. Distinti saluti». L'origine locale di un operaio specializzato come il casaro era un fenomeno molto raro in Sardegna, almeno fino agli anni Quaranta. In effetti, mentre le operazioni di salagione e stagionatura venivano svolte nelle caciare da operai sardi, per le fasi più complesse della lavorazione del formaggio, per tutti gli anni Trenta e Quaranta, era ancora necessario far arrivare maestranze continentali, in particolare cagliatori abruzzesi. Se ne ha una conferma dall'interessante descrizione del sistema produttivo dei caseifici sardi che ci ha lasciato il geografo francese Maurice Le Lannou (si veda LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, cit., pp. 298-299): «Ci sono in Sardegna – scriveva il geografo francese – un gran numero di caseifici, alcuni nei villaggi, altri, più numerosi, sparsi nelle campagne. Sono costruzioni modeste, con muri di pietra e tetti di tegole che, vuote per sei mesi all'anno, fanno pensare a case abbandonate. Da dicembre a giugno si animano: ogni mattina, tra le sette e le nove, i pastori arrivano a cavallo con i loro bidoni di latte. Il latte viene pesato, pagato sul momento, e il pastore torna al suo gregge. Un capo operaio, sempre un continentale, originario del Lazio o degli Abruzzi, dirige la lavorazione, aiutato da quattro o cinque operai indigeni, che ridiventano giornalieri agricoli durante i mesi morti. Le operazioni a questo stadio sono semplici (...). Bisogna poi trasportare i formaggi freschi nei caseifici più importanti dei villaggi, una cinquantina in tutta l'isola, che appartengono in genere a imprese industriali, in genere continentali, e solo qualche volta a delle cooperative. Il personale di questi caseifici maggiori è più numeroso: da 15 a 20 lavoratori, con capi operai continentali, operai e operaie indigeni. Al pianterreno una squadra procede alle operazioni iniziali della lavorazione, quelle che arrivano sino alla messa in forma. Un'altra squadra riceve i formaggi freschi dai caseifici minori. Una terza lavora nella cantina a delle operazioni molto complicate che sono eseguite esclusivamente da specialisti romani».

In questo periodo i maggiori acquirenti erano, al di là dei clienti locali, alcune importanti imprese capitalistiche sarde (come la Fratelli Pinna di Thiesi) e laziali (imprese Brunelli e Ronconi)⁶⁰. Ai commercianti provenienti dal Lazio, in particolare, veniva venduta la maggiore quantità di Pecorino romano, il quale era successivamente esportato in America. L'incapacità della Latteria di entrare in rapporto diretto con il mercato americano, portava inevitabilmente a una sorta di dipendenza nei confronti di alcuni partner capitalistici ormai consolidati. Per quanto riguarda il commercio locale, nel periodo invernale la ricotta e il burro venivano venduti nella stessa Tempio Pausania. Contemporaneamente, si intrattenevano rapporti commerciali anche con la Cooperativa pastori perfughesi (localizzata a Perfugas nella contigua subregione dell'Anglona⁶¹), alla quale erano cedute le eventuali rimanenze di latte ovino che si fossero registrate nel corso del mese di giugno, quando le proprie attività di trasformazione si interrompevano (fonte aziendale).

Fino al 1959, il suo portafoglio prodotti evidenzia connotazioni sostanzialmente monoculturali, con la presenza dominante del Pecorino romano⁶². A partire dall'autunno del 1960, tuttavia, la Latteria inaugura anche una vera e propria gestione incentrata sulla trasformazione del latte vaccino (fino a quel momento del tutto residuale). In effetti, in questa fase, discrete quantità di provolone e caciocavallo vengono prodotte, soprattutto per i mercati locali⁶³. Inoltre, a partire dal mese di settembre del 1960,

⁶⁰ Con riferimento alla F.lli Pinna Industria Casearia di Thiesi (SS), attualmente la più importante impresa capitalistica casearia sarda (cfr., per approfondimenti, A. USAI, D. PORCHEDDU, B. ARRU, *The role of resources and capabilities in managing and overcoming the financial crisis: a case study of the Fratelli Pinna sheep-dairy business*, «International Journal of Managerial and Financial Accounting», XI, 3/4, pp. 187-221; D. PORCHEDDU, S. ROMANI, *Un'impresa sarda di eccellenza in un business difficile: il caso della F.lli Pinna Industria Casearia spa*, «Quaderni Bolotanesi», XXXVI, 2010, pp. 197-238; S. ROMANI, D. PORCHEDDU, *Strategie competitive in business maturi: F.lli Pinna*, in *Un tesoro emergente: le medie imprese italiane dell'era globale*, a cura di R. Varaldo, D. Dalli, R. Resciniti, A. Tunisini, Milano 2009, pp. 562-576), fondata nel 1919 dai fratelli Giommara e Francesco Pinna, occorre sottolineare che, proprio nella metà degli anni '50, inaugurò un importante stabilimento alle porte di Thiesi, in località S'Ilvaletzi, in grado di trasformare in formaggi circa diecimila litri di latte ovino al giorno. Nel 1956, poi, la stessa ditta riuscì a costituirsi in società a nome collettivo con la denominazione di F.lli Pinna industria casearia (cfr. P. FADDA, *Fratelli Pinna, una storia di successi*, Sassari 2014). Dell'impresa laziale Brunelli aggiungiamo che, nello stesso periodo, risulta attiva nell'acquisto di ingenti quantità di Pecorino romano anche nella confinante subregione dell'Anglona (cfr. VENUSTI, COSSU, *L'arte casearia in Anglona*, cit., p. 24).

⁶¹ Tale cooperativa, ancora attiva nel momento in cui si conclude il presente studio, era stata fondata nel 1948 e già dal 1950 operava nell'ambito di un caseificio di proprietà (cfr. PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia*, cit., p. 143).

⁶² La produzione di Pecorino romano del 1959 ammonta a circa 268 quintali (fonte aziendale).

⁶³ La Latteria di Tempio produsse nel 1961 circa 24 quintali di provoloni e 7 di caciocavallo (fonte aziendale).

dopo l'acquisto delle opportune attrezzature, la Latteria tempiese inizia la produzione e vendita di latte vaccino pastorizzato⁶⁴.

Queste tendenze alla diversificazione produttiva, tuttavia, saranno quasi immediatamente frustrate da ostacoli di mercato, risultando assai contenuto il favore dei clienti locali dinanzi ad alcune di tali tipologie di prodotto⁶⁵.

A partire dal 1965, di conseguenza, si registra un ritorno alla configurazione di portafoglio prodotti originaria, caratterizzata dalla predominanza del Pecorino romano.

Nondimeno, i dati in nostro possesso sottolineano, in questa fase, evidenti problemi di sottoutilizzazione degli impianti di trasformazione da parte della stessa Latteria⁶⁶.

In quegli stessi anni, per il proseguimento dell'attività aziendale e nella prospettiva di ammodernare gli impianti produttivi, gli amministratori richiesero e ottennero i finanziamenti previsti dal Piano di Rinascita della Sardegna (Legge 588 del 1962)⁶⁷.

All'epoca, il ruolo del comparto lattiero caseario nel sistema produttivo della Sardegna è anche attestato dagli accesi dibattiti in seno al Consiglio Regionale sardo. Di significativa rilevanza è stata, per esempio, la seduta del 21 dicembre 1962, in cui si era discusso, per la prima volta, lo stanziamento di provvigioni a favore di quei caseifici e cooperative che già stavano conoscendo una delle crisi cicliche dovute all'ammasso, nei loro magazzini, di notevoli quantità d'invenduto. In seno a quella seduta ebbe un ruolo centrale proprio l'on. democristiano tempiese Paolo Dettori, intervenuto come membro dell'esecutivo regionale, essendo a capo dello strategico Assessorato Agricoltura e Foreste nella II Giunta Corrias⁶⁸.

⁶⁴ Complessivamente, la gestione riferita alla trasformazione del latte vaccino, nel corso del periodo tra il mese di settembre del 1960 e il 31 dicembre 1961, si chiuse con un deficit di circa 3.400.000 lire. In particolare, si registrarono uscite per circa 19.700.000 di lire contro entrate pari a circa 16.300.000 lire (queste ultime così ripartite: latte pastorizzato = 73,5% dei ricavi; formaggio = 23,9%; burro = 2,6%) (nostre elaborazioni su documenti aziendali).

⁶⁵ Per esempio, si pensi che, al termine del 1961, giaceva in magazzino un invenduto pari a circa 21 quintali di provoloni e 2 quintali di caciocavallo (fonte aziendale).

⁶⁶ Al 30 ottobre 1965, la percentuale di utilizzazione degli impianti da parte della Latteria risulta infatti del 30%, a fronte di una capacità lavorativa pari a circa 2.800 ettolitri. Si tratta del dato più preoccupante tra le cooperative operanti in Provincia di Sassari, considerando il numero di quelle effettivamente attive (PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia*, cit., p. 138).

⁶⁷ Cfr. L. 11 giugno 1962, n. 588, *Piano straordinario per favorire la rinascita economica e sociale della Sardegna, in attuazione dell'art. 13 della legge costituzionale 26 febbraio 1948, n. 3*, in «Gazzetta Ufficiale», Serie Generale n. 1667 del 03 luglio 1962.

⁶⁸ Cfr. CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA, *Resoconto consiliare*, CXIV seduta, 21 dicembre 1962.

In questo contesto, possiamo almeno supporre, che negli anni Sessanta e Settanta ora in oggetto – fase in cui se, dal livello politico, non mancavano i finanziamenti per lo sviluppo e ammodernamento degli impianti produttivi, tuttavia, come documentato da altri studi, si assisteva a un grave sottoutilizzo degli stessi⁶⁹ – un qualche ruolo di attenzione alle vicende della Latteria sia stato espletato dal principale referente politico tempiese regionale, l'onorevole Paolo Dettori⁷⁰.

Con l'approvazione del Piano di Rinascita, indubbiamente, si crearono nuove opportunità per lo sviluppo di altre strutture cooperative, anche se i primi finanziamenti relativi al comparto comparvero solamente nel Terzo programma di attuazione.

Ciò che probabilmente mancò sul piano della gestione politica regionale fu la capacità di trasformare in una vera rete associativa e in un sistema organico le molteplici unità cooperative, mentre il persistere della «logica del campanile», purtroppo, portò a commettere l'errore di favorire una proliferazione incontrollata delle strutture produttive⁷¹. Gli impianti cooperativi moderni, che pure nel triennio 1962-1965 avevano incrementato la loro capacità produttiva, non avevano sottratto all'industria privata che una minima parte della materia prima da trasformare e infatti lavoravano largamente al di sotto delle loro potenzialità⁷². I caseifici cooperativi, fra cui quello di Tempio Pausania, si trovavano in una fase di transizione: solo la metà disponeva di impianti moderni; l'altra metà era costituita ancora, in effetti, da impianti di lavorazione obsoleti. Lo stesso raggio di influenza di molte strutture cooperative era generalmente ridotto: chi versava il latte risiedeva nello stesso comune o al massimo nei centri più vicini⁷³. La politica regionale, in sostanza, e questo varrà anche per il caso tempiese, non era stata capace di frenare l'irrompere di un dannoso campanilismo.

⁶⁹ Cfr. PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia*, cit.

⁷⁰ Sulla figura e sull'impegno politico di Paolo Dettori (Tempio Pausania, 1926 – Sassari, 1975) si rimanda all'opera, sempre attuale, curata da Soddu (cfr. *Paolo Dettori. Scritti politici e discorsi autonomistici*, a cura di P. Soddu, Sassari 1976).

⁷¹ In questo senso, un dettagliato studio, finanziato dallo stesso Assessorato regionale all'Industria, constatava l'incapacità della politica di sostegno alle cooperative di raggiungere gli obiettivi prefissati (cfr. BRUSCO, CAMPUS, *Le strutture produttive e commerciali dell'industria casearia sarda*, cit.).

⁷² L'insaturazione della capacità produttiva è un problema ricorrente nelle cooperative casearie sarde (per una stima delle economie di saturazione in questo tipo di imprese, cfr. D. PORCHEDDU, *Stima della curva delle economie di saturazione delle imprese cooperative casearie sarde (1984-1986)*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, cit., pp. 158-160.

⁷³ BRUSCO, CAMPUS, *Le strutture produttive e commerciali dell'industria casearia sarda*, cit., p. 76.

Da parte loro, poi, sempre in questa delicata fase di transizione, fra la fine degli anni Sessanta e la prima metà dei Settanta, i maggiori industriali del settore disponevano di una capacità produttiva sufficiente a trasformare i tre quarti del latte ovino sardo, monopolizzando anche la commercializzazione dei prodotti della trasformazione. Un dato su cui è opportuno riflettere è che «(...) già a dieci anni dall'approvazione del Piano di Rinascita, il bilancio del movimento cooperativo non era certamente positivo. Secondo stime degli Uffici della Programmazione regionale nel 1971, il 60% del formaggio veniva prodotto in Sardegna dall'industria privata, il 30% era ancora lavorato direttamente dagli allevatori e, dunque, gli impianti cooperativi coprivano una quota produttiva di appena il 10%»⁷⁴.

La Latteria avrebbe chiuso il bilancio del 1972 con poco più di 154 milioni di ricavi (per quasi il 90% riconducibili alla vendita di Pecorino romano) e un utile in conto lavorazione di circa 2 milioni di lire.

3.4 Dalla crescita all'acutizzarsi dei problemi di gestione aziendale: 1975-1979

Nel corso della metà degli anni Settanta si acquisiscono alcuni problemi gestionali connessi, tra l'altro, alla dispersione geografica della base sociale della Latteria.

Nei primi anni Settanta la base sociale originaria, prevalentemente tempiese e alto-gallurese si era quasi dissolta. Soltanto la famiglia fondatrice Cabella (a nome «Costanza e più»⁷⁵) e Gavino Giua erano sopravvissuti tra i soci di Tempio, risultando ancora al 1976 tra i maggiori conferenti, possessori rispettivamente di 235 e 298 capi ovini⁷⁶.

La spiegazione di questa diaspora sta molto probabilmente nella non autentica vocazione all'allevamento da parte delle famiglie di alto lignaggio tempiesi e, più ampiamente, galluresi. La Gallura, d'altro canto, aveva smesso già da più di un secolo di caratterizzare la sua economia sulla pastorizia. *Da pastori a signori* è l'indovinato titolo di un libro che ritrae l'evoluzione borghese e nobiliare delle potenti famiglie tempiesi che fra il 1500 e il 1600 avevano derivato la loro ricchezza dalla pastorizia⁷⁷. La gran

⁷⁴ RUJU, *I caseifici cooperativi nella Sardegna del Novecento*, cit., p. 965.

⁷⁵ Costanza Cabella era la figlia di Domenico Cabella: sposò l'avvocato Filippo Orecchioni, tra i più influenti del Foro di Tempio.

⁷⁶ Cfr. ASCT, *Elenco nominativo dei soci conferenti regolarmente iscritti*, Tempio, 3 dicembre 1976.

⁷⁷ Cfr. G. MELE, *Da pastori a signori. Ricchezza e prestigio sociale nella Gallura del Settecento*, Sassari 1994; si veda anche G. DONEDDU, *Una regione feudale nell'età moderna*, Sassari 1977.

parte di esse dismise la primigenia vocazione a vantaggio di quella agricola (vigneti e orti) e forestale (le sugherete) e, in taluni casi privilegiati, di altre branche dell'economia primaria⁷⁸, e contestualmente investì molto nelle professioni «colte», come la medicina, l'avvocatura e la magistratura, facilmente connesse agli alti incarichi della politica e della burocrazia statale.

D'altro canto, questa evoluzione fu funzionale alla scomparsa dalla Gallura del banditismo, che ancora nella prima metà dell'Ottocento vi faceva registrare percentuali tra le più alte in Sardegna⁷⁹. Dalla seconda metà dell'Ottocento la principale attività economica in Gallura sarebbe stata quella fondata sulla estrazione e lavorazione del sughero e poi del granito.

In una relazione al bilancio datata 29 aprile 1976, il presidente della Latteria scrive: «La Latteria sociale cooperativa di Tempio opera in condizioni di particolare difficoltà, essendo prevalentemente costituita da piccoli conduttori e coltivatori diretti, che operano in zone distanti tra loro. Il conferimento del latte è quindi sempre difficoltoso a causa delle spese per il trasporto del latte. L'ammassamento del latte è quindi sempre difficoltoso ed oneroso dato che molti soci sono distanti»⁸⁰.

⁷⁸ I Pes Villamarina sono l'esempio più importante di quel passaggio «da pastori a signori» nella Gallura del Settecento, messo a fuoco da Mele (cfr. MELE, *Da pastori a signori*, cit.), che caratterizzò molte ricche famiglie galluresi dedite alla pastorizia. Ricchi proprietari di bestiame e già cavalieri sotto la monarchia spagnola alla fine del '600, i Pes Villamarina furono insigniti da Carlo VI di Asburgo, nel 1711, durante la guerra di successione spagnola – perché a capo del «partito» austriaco – del titolo marchionale nelle loro terre in Gallura, della baronia di Quartu, ma anche della concessione delle saline di Olbia e della tonnara dell'isola Piana, presso Carloforte. Tali privilegi furono loro poi riconfermati dai Savoia quando essi divennero pochi anni dopo re di Sardegna. Lasciato il borgo natio nella seconda metà del Settecento alla volta di Cagliari e Torino, grazie anche a una intelligente politica di imparentamenti, i Pes Villamarina avrebbero ricoperto incarichi tra i più prestigiosi sotto i re Carlo Felice (Giacomo fu viceré) e Carlo Alberto (Emanuele fu ministro della guerra e poi degli Affari sardi, mentre il figlio Salvatore ambasciatore nella Francia di Napoleone III).

⁷⁹ Cfr. G. RICCI, *Banditi. Storia dell'ammutinamento della Gallura, dei più famosi fuorilegge e delle principali faide della Gallura Sabauda (1720-1848)*, prefazioni di M. Brigaglia e M. Mura, Bolotana 2001.

⁸⁰ Cfr. ASCT, *Relazione sull'utilità economica che è derivata alla Cooperativa dalle spese effettuate redatta dal presidente Giovanni Maria Careddu*, Tempio, 29 aprile 1976. In effetti, il grado di dispersione della base sociale ha sicuramente implicazioni sul piano economico e su quello della eterogeneità della compagine sociale (a sua volta, elemento non neutrale sul piano economico, cfr. PORCHEDDU, *Caratteristiche dei soci e stabilità della base sociale delle cooperative agricole*, cit.). Seguendo le riflessioni contenute in Porcheddu e Angotzi (si veda il saggio di D. PORCHEDDU, F. ANGOTZI, *Crescita delle cooperative e spinte centrifughe all'interno della base sociale: La Cooperativa «Sa Costera» di Anela (SS)*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, cit., pp. 141-157), siamo portati a pensare a una notevole sensibilità delle cooperative casearie sarde rispetto al tema dell'incidenza del costo del trasporto per litro di materia prima trasformata, fenomeno che tenderebbe de facto a irrigidire i confini del bacino latte di tali imprese. Ayora-Diaz (cfr. S.I. AYORA-DIAZ, *Representations and Occupations: Shepherds' Choices in Sardinia (Telemula)*, tesi di dottorato discussa presso la McGill University, Montreal 1993, pp. 177-178) descrive molto bene come nel 1992 i soci conferitori di una cooperativa casearia sarda vennero esclusi dalla possibilità

Si aggiungono, altresì, preoccupazioni legate alle difficoltà burocratiche che rallentano l'erogazione dei finanziamenti per l'ammodernamento degli impianti.

Non mancano comunque, nelle riflessioni del gruppo dirigente di allora, riferimenti alla rilevante crescita fatta registrare sia dal punto di vista dell'estensione della base sociale⁸¹, sia dal punto di vista delle quantità di formaggi prodotte e vendute⁸². Si possono, inoltre, rinvenire gli auspici per una diversa caratterizzazione del portafoglio prodotti della Latteria se è vero che: «(...) fra non molto si spera di passare alla lavorazione di altri tipi di formaggio, oltre il pecorino tipo romano»⁸³.

di conferimento perché operanti in una subregione geograficamente distante, a causa della eccessiva incidenza del costo del trasporto con mezzi sociali del latte da quelle località. Dal punto di vista dell'economia dell'impresa cooperativa, l'ampliamento dei confini del proprio bacino di conferimento dovrebbe essere subordinato alla stima della somma algebrica di una serie di componenti economiche di segno opposto. In termini «positivi», possiamo ricordare senz'altro l'incremento di materia prima da trasformare, con una conseguente migliore saturazione degli impianti produttivi e una riduzione del costo di trasformazione per litro di latte. Sotto il profilo «negativo», invece, possiamo citare la già ricordata presumibile «iniezione di eterogeneità» all'interno della base sociale, con tutte le ripercussioni sui processi decisionali dell'impresa cooperativa, ma anche la maggiore incidenza del costo di trasporto per litro di latte, che si tradurrebbe, ceteris paribus, in una riduzione della remunerazione della materia prima, e che rappresenterebbe il contributo (unitario) gravante su ciascun membro della base sociale a causa dell'ingresso del socio distante dal punto di vista logistico. In effetti, anche in letteratura (cfr. J. NILSSON, *The Cooperative's Most Precious Asset: Member Involvement*, in *Seizing Control. The International Power of Cooperatives*, a cura di L. Egerstrom, P. Bos, G. van Dijk, Rochester 1996, p. 114) si discute sull'opportunità di una politica di neutralità della distanza (neutrality distance): «Members who live close to the cooperative's plants are paying for members who living far away. There are cases (in Sweden) in which collecting the milk from a remote dairy farmer costs more than double the price it yields». La dimensione geografica del bacino latte, misurata in termini di costo di trasporto per unità di materia prima, è così rilevante e accettata dalle cooperative casearie sarde, tanto da tollerarsi, in taluni casi, de facto, la possibilità per un allevatore che disponga di allevamenti in zone abbastanza distanti tra loro, di conferire contestualmente all'impianto cooperativo e a un'altra realtà produttiva (addirittura di tipo capitalistico) (cfr. PORCHEDDU, ANGOTZI, *Crescita delle cooperative e spinte centrifughe all'interno della base sociale*, cit., p. 156).

⁸¹ Questa valutazione è confermata da una rilevazione statistica condotta dalla Confederazione Cooperative Italiane (precisamente l'articolazione territoriale sarda rappresentata dalla Unione regionale sarda della cooperazione) che evidenzia un numero di soci (tra parentesi gli effettivi conferitori di materia prima) pari a 79 (69) al 31 dicembre 1974, diventati 83 (57) al 31 dicembre 1975 (dato confermato al 31 dicembre 1976, con un numero di effettivi conferitori pari a 38 per un totale di circa 371.000 litri di latte conferito). Tale rilevazione statistica non fa altro che rimarcare un aspetto prodromico della successiva crisi aziendale, ossia il disequilibrio, latente prima ed evidente poi, tra numero di soci iscritti e numero effettivo di soci conferitori.

⁸² Fatto pari a 100 il fatturato (al netto dell'imposta sul valore aggiunto) del 1974, la sequenza dei numeri indici per gli anni successivi fu la seguente (tra parentesi l'anno di riferimento): 98,6 (1975); 127,5 (1976); 143,4 (1977).

⁸³ Cfr. ASCT, *Relazione sull'utilità economica che è derivata alla Cooperativa dalle spese effettuate redatta dal presidente Giovanni Maria Careddu*, cit.; si veda anche ASCT, *Elenco delle spese sostenute per l'assistenza tecnica, legale ed amministrativa*, Tempio, 29 aprile 1976.

Sotto il profilo commerciale, risulta evidente il persistere di una dipendenza da alcuni clienti storici, rappresentati da alcune imprese capitalistiche sarde (come la già citata Fratelli Pinna di Thiesi) e laziali (in particolare, la ditta Brunelli di Roma). Si pensi che queste due imprese, nel 1976, avevano effettuato acquisti (quasi esclusivamente di Pecorino romano) per oltre 174 milioni su complessivi 190 milioni di lire fatturati nello stesso anno (quindi, in termini percentuali, le due ditte pesavano circa per il 92% del fatturato della Latteria; Fonte: documentazione aziendale). La restante parte era realizzata vendendo il formaggio e la ricotta a commercianti delle località di Tempio Pausania, La Maddalena, Palau, Santa Teresa Gallura, Luras, Aggius e Sassari. L'anno successivo, il 1977, le ditte Brunelli e Pinna avevano generato addirittura quasi il 95% del fatturato, pari a circa 214 milioni di lire (fonte: documentazione aziendale).

3.5 Crisi del Pecorino romano e ultimi anni di vita della Latteria sociale cooperativa di Tempio: 1979-1990

Sono note agli esperti della filiera lattiero-casearia ovina della Sardegna le cicliche crisi che hanno interessato la commercializzazione del Pecorino romano sui tradizionali mercati di sbocco⁸⁴.

In effetti, a cavallo tra gli anni Settanta e Ottanta, i produttori sardi devono affrontare un contesto di sovrapproduzione di Pecorino romano che ne rende problematica una remunerativa collocazione sui mercati. La crisi è anche il riflesso della ridotta capacità, soprattutto per la componente cooperativa del comparto caseario sardo, di tradurre in opportune politiche di prodotto una lettura dell'evoluzione delle motivazioni di acquisto e delle preferenze dei consumatori di prodotti lattiero-caseari ovini, nei differenti contesti geografici⁸⁵. Se a ciò si aggiungono le difficoltà sul piano delle politiche distributive⁸⁶ e comunicazionali, non è difficile spiegare il

⁸⁴ Cfr. DI FELICE, *Il comparto lattiero-caseario sardo tra Ottocento e primo Novecento*, cit.; D. PORCHEDDU, *Economia e storia dell'allevamento in Sardegna attraverso un manoscritto inedito dell'economista Gavino Alivia (1886-1959)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLVI, 1, 2006, pp. 117-154: 123; L. SANNA, «Vite parallele». *L'esperienza industriale del Nord Sardegna nel vissuto e nella documentazione del sistema bancario e dell'informazione, dell'universo camerale e accademico*, in *L'impresa industriale del Nord Sardegna. Dai «pionieri» ai distretti: 1922-1997*, a cura di M.L. Di Felice, L. Sanna, G. Sapelli, Bari 1997; BUSSA, *L'industria casearia sarda*, cit.

⁸⁵ L. IDDA, M.M. GUTIERREZ, R. USAI, *La Cooperazione nel settore lattiero-caseario (indagine sui caseifici sociali della Sardegna)*, «Bollettino degli Interessi Sardi», Quaderno n. 13, Sassari 1984, pp. 1-84.

⁸⁶ Su tali aspetti si rimanda al saggio di D. PORCHEDDU, A. CANU, *Cooperative casearie sarde e distribuzione moderna: un rapporto difficile?*, in *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, cit., pp. 93-108.

«pervicace» affidamento alla produzione del Romano, peraltro quasi tutto destinato ai soli mercati statunitense e canadese⁸⁷. Tra l'altro, tali mercati risultavano, in questa fase storica, poco dinamici e caratterizzati da un'accentuata competitività basata sul prezzo⁸⁸.

La crisi di questi anni, che interessò, per il vero, numerose realtà produttive isolate⁸⁹, investì anche la Latteria sociale di Tempio Pausania, la quale poté sopravvivere alla situazione di «malessere» grazie, in gran parte, alla concessione di alcuni finanziamenti agevolati e altri strumenti previsti dalle normative regionali, nazionali e comunitarie⁹⁰.

A essere onesti, fors'anche per reazione alle avverse condizioni di mercato, proprio in questa delicata fase (all'interno di un contesto di sostanziale monoproduzione a livello di filiera) si intraprendono in seno al Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino romano (al quale la Latteria sociale di Tempio aderirà a partire dal mese di agosto del 1984⁹¹) alcune iniziative di revisione degli standard produttivi del Pecorino romano, al fine di rendere maggiormente idonea tale tipologia di formaggio a un consumo da tavola⁹².

⁸⁷ Cfr. le osservazioni contenute in D. PORCHEDDU, T. MONNE, *Reazioni ai mutamenti esogeni alla filiera: La Cooperativa «La Rinascita» di Onifai (NU) in Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio* cit., pp. 123-140: 131.

⁸⁸ La *price competition* su quei mercati può spiegarsi anche facendo riferimento al fatto che oltre la metà di produzione di Pecorino romano esportata negli USA era destinata al canale industriale, dove veniva utilizzata come insaporente per cibi (inscatolati e precotti) o grattugiata e («anonimamente») miscelata con altri formaggi (cfr. PORCHEDDU, *Le cooperative casearie sarde: una comparazione con le imprese capitalistiche del settore*, cit.).

⁸⁹ Per le analogie riscontrate in tal senso con riferimento ad altri casi aziendali cooperativi nel settore caseario sardo, si veda il volume *Le cooperative casearie in Sardegna. Modelli teorici, verifiche empiriche e casi di studio*, a cura di D. Porcheddu, cit.

⁹⁰ Per esempio, come risulta dai documenti aziendali, alla fine del 1988 fu richiesto al Banco di Sardegna, e successivamente concesso, un prestito di esercizio a valere sulla Legge regionale n. 9 del 13 luglio 1962 (cfr. Legge Regionale 13 luglio 1962, n. 9, Provvedimenti per il miglioramento della zootecnia e delle attività connesse e per il collocamento della produzione lattiero-casearia, artt. 16 e 17). L'importo concesso si aggirava intorno ai 90 milioni di lire. Alla seconda metà degli anni '80, invece, risalgono alcune richieste all'AIMA (Azienda di Stato per gli Investimenti nel Mercato Agricolo), di aiuti per lo stoccaggio privato del formaggio, come avvenne nel 1987 (per un ammontare pari a 5.716.490 lire dell'epoca) e nel luglio 1989 (anche ai sensi del Regolamento CEE n. 1277/89 del 10 maggio 1989) (cfr., per tale ultima istanza, ASCT, *Latteria Sociale Cooperativa, Domanda per la concessione di aiuti comunitari per lo stoccaggio privato del formaggio*, Tempio 1989).

⁹¹ Delibera del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino romano del 3 agosto 1984.

⁹² Il riferimento è, in particolare, alle azioni volte a modificare le disposizioni relative alla produzione del Pecorino romano contenute nell'originario D.P.R. n.1269/55 (*Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi*). Una prima proposta di modifica dello standard del Pecorino romano, avanzata dal Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino romano risale alla fine degli anni Ottanta. In essa, tra le altre cose, si propone l'estensione del periodo di produzione anche ai mesi di ottobre e di luglio, il ricorso a modalità di salatura che possano contribuire a ridurre il tenore di sale del Pecorino romano

Ad ogni modo, proprio a partire dal 1984, si assiste a una temporanea ripresa della domanda nei mercati tradizionali del Pecorino romano⁹³. Questo miglioramento dal lato della capacità di assorbimento del mercato, tuttavia, era più che compensato dai ritmi di crescita della produzione settoriale⁹⁴. Stando alle statistiche disponibili, invero, la Latteria sociale di Tempio non sembra beneficiare sensibilmente della generalizzata ripresa del mercato del Pecorino romano (prodotto dal quale dipende ormai completamente)⁹⁵. A sostegno di questa affermazione di dipendenza si può osservare: a) la mancata produzione, nel periodo 1979-1984 di formaggi semicotti-toscanelli, per i quali si sarebbe potuto ipotizzare uno sbocco sui mercati locali⁹⁶; e b) la totale assenza, per la Latteria di Tempio, nel periodo 1979-1984, di investimenti in diversificazione produttiva⁹⁷.

Effettivamente, utilizzando il sistema dei numeri indici, fatti 100 i valori relativi al 1979, si registrò la seguente sequenza di quantità commercializzate di Pecorino romano (tra parentesi l'anno di riferimento): 100 (1979), 147 (1980), 55 (1981), 72 (1982), 82 (1983).

Nel 1984, il fatturato complessivo della Latteria è pari a poco più di 320.000.000 di lire dell'epoca, di cui poco meno del 90% riconducibile alla vendita di Pecorino romano. Anche nella prima metà degli anni Ottanta, non diversamente dagli anni precedenti, risulta evidente, per la fase di commercializzazione, la dipendenza da industriali e grossisti (seppure localizzati, in questo periodo, nella stessa Sardegna)⁹⁸. Nella seconda metà

(rendendolo più adatto a un consumo da tavola). Altre interessanti proposte di modifica riguardano le dimensioni e il peso nonché l'indicazione delle zone di produzione, con l'estensione della zona di origine del «Romano» agli interi territori delle regioni di Sardegna e Lazio, escludendo la Provincia di Grosseto (cfr. ASCT, CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO, *Proposta di modifica dello standard del pecorino romano*, Macomer 1989).

⁹³ Basti pensare che le esportazioni di tale formaggio nel 1984 crebbero di una percentuale pari a circa il 57% rispetto al valore medio calcolato sul periodo 1978-1983 (fonte: nostre elaborazioni su serie storiche fornite dal Consorzio di tutela del Pecorino romano).

⁹⁴ Scrive Idda che: «This crisis is due, in fact, more to the increased production of *pecorino romano* cheese (for which there is a rigid demand in terms of price and income) than from the increased production of sheep's milk table cheese, which has greater elasticity of demand» (cfr. L. IDDA, *Sheep farming as an alternative to olive growing*, in *L'économie de l'olivier*, a cura di M. Allay, Parigi 1988, pp. 209-213: 211, corsivo nel testo).

⁹⁵ Cfr. IDDA, GUTIERREZ, USAI, *La Cooperazione nel settore lattiero-caseario*, cit., tav. 8 in Appendice.

⁹⁶ Ivi, p. 63.

⁹⁷ Ivi, p. 51. Dall'analisi dello stato patrimoniale della Latteria sociale, relativo all'esercizio 1988, emerge tuttavia la contrazione nel corso del 1984 di un mutuo (da estinguersi in 15 anni), nei confronti della banca Credito industriale sardo (CIS), per la costruzione di un nuovo stabilimento.

⁹⁸ Si pensi che la Ditta Pala di Olbia, nell'esercizio 1984, copriva da sola oltre l'89% dell'intero fatturato della Cooperativa di Tempio (pari a circa 283 milioni complessivamente). Tra il 1979 e il 1981 (ma anche per il 1983), invece, rimangono confermati i contatti commerciali tra la Latteria

degli anni Ottanta, invece, essa intesse nuovamente rapporti con intermediari di altre regioni, come testimonia il fatto che, nel 1988, quasi il 90% del fatturato era ascrivibile all'acquisto di Pecorino romano da parte della Natalizia Gruppo Alimentari di Valmontone (in provincia di Roma) (fonte: documentazione aziendale)⁹⁹. Nel complesso, sotto il profilo della commercializzazione, è evidente la «lontananza» della Latteria dai mercati di sbocco e il persistere di una saltuarietà delle transazioni con intermediari sardi e continentali.

Sul piano delle quantità prodotte di Pecorino romano da parte della Cooperativa di Tempio (sempre impiegando il sistema dei numeri indici) la situazione fu, invece, la seguente: 100 (1979), 147 (1980), 55 (1981), 72 (1982), 82 (1983), 95 (1984), 60 (1987), 67 (1988)¹⁰⁰.

A fronte delle difficoltà a eguagliare le quantità prodotte agli inizi degli anni Ottanta, si deve tuttavia sottolineare, rispetto ai decenni precedenti, la relativamente aumentata efficienza delle attività derivante da un miglior utilizzo della capacità produttiva disponibile: mediamente, il coefficiente di saturazione dei suoi impianti, nel periodo 1979-1984, fu circa del

e alcuni industriali del settore (cfr. IDDA, GUTIERREZ, USAI, *La Cooperazione nel settore lattiero-caseario*, cit., tav. 8 in Appendice statistica), che valgono a configurare dei rapporti assimilabili a forme di «decentramento produttivo di capacità» per la realizzazione di Pecorino romano; in altre parole, è come se l'impresa tempiese fosse diventata, per il Pecorino romano, un «serbatoio» di capacità produttiva di realtà di tipo capitalistico (su tali dinamiche cfr. D. PORCHEDDU, *La politica di prodotto delle imprese casearie sarde*, in *Struttura e performances economico-finanziarie e commerciali dei produttori di formaggi ovini tipici della Sardegna*, a cura di G. Ghilardi, G. Atzeni, L. Ferrucci, D. Porcheddu, M. Ruggieri, «Quaderni dell'Istituto Economico ed Aziendale dell'Università di Sassari», 3, Sassari 1998). Dall'analisi, poi, dei bilanci aziendali, soprattutto con riferimento al periodo 1983-1985, è emerso come la mancata vendita del formaggio, avesse impedito all'azienda di realizzare gli obiettivi prefissati, con giacenze, in magazzino, pari all'intera produzione di Pecorino romano (296.844.410 lire) (cfr. ASCT, *Conto economico annata casearia 1983-84*). Una crisi che portò alla rottura dei rapporti contrattuali con i grossisti toscani, laziali e con il caseificio dei fratelli Pinna e il conseguente intensificarsi dei rapporti contrattuali con realtà imprenditoriali come quella della già ricordata Ditta Pala di Olbia (cfr. ASCT, *Elenco dei clienti nei confronti dei quali sono state emesse fatture nel 1984*, Tempio 1984).

⁹⁹ La Natalizia Gruppo Alimentari è stata un'importante realtà imprenditoriale del comune di Valmontone (Roma). Dalla documentazione aziendale reperita, analizzando proprio l'elenco clienti nei confronti dei quali, nel 1988, furono emesse fatture, risulta che, su un totale di fatturato pari a 296.278.000 lire, ben 265.294.000 lire, pari a quasi il 90% provenivano dalla summenzionata realtà imprenditoriale romana (cfr. ASCT, *Dichiarazione dell'anno 1988. Elenco clienti*, Tempio Pausania 1989).

¹⁰⁰ La campagna casearia 1986-1987 della Cooperativa di Tempio si tradusse in una produzione di Pecorino romano pari a 360 quintali; la campagna 1987-1988 diede luogo a circa 404 quintali di prodotto, mentre nella successiva, che poi, si rivelò essere l'ultima, la produzione, al 2 giugno 1989, era pari a 305 quintali, con la previsione di una produzione pari a 470 quintali (Fonte: documentazione aziendale).

47%¹⁰¹, contro un valore già ricordato del 30%, registrato nella metà degli anni Sessanta¹⁰².

Spostando nuovamente l'attenzione a livello macro, a fronte di una persistente cornice di squilibrio della offerta rispetto alla domanda di Pecorino romano, i produttori sardi (e, quindi, anche la Latteria di Tempio) poterono godere, tra le altre cose, di una serie di aiuti comunitari per lo stoccaggio privato del formaggio¹⁰³.

È di questo periodo, il già citato contratto di ammasso AIMA (Azienda di Stato per gli Interventi nel Mercato Agricolo), risalente al mese di giugno 1989, per 249 forme di Pecorino romano¹⁰⁴. Si tratta, chiaramente, di una misura di ripiego, la cui spiegazione si trova nell'ennesima crisi affrontata dalla produzione di pecorino in quegli anni, in un contesto di incapacità a livello sistemico di arrivare a forme di contingentamento della produzione tra produttori sardi.

In questa fase storica, la quantità di latte ovino giornalmente lavorato si attesta a circa 1.500 litri¹⁰⁵.

Sotto il profilo del funzionamento interno della Cooperativa, negli ultimi anni si era registrato un discreto turnover all'interno della base sociale, accompagnato anche da un avvicendamento nelle principali cariche sociali, avvenuto nel mese di dicembre del 1988, momento in cui al presidente Antonio Mula subentra il giovane allevatore Giovanni Falconi (rinnovato nella carica più volte, come vedremo, fino all'ingresso in liquidazione della Latteria).

Peraltro, secondo quanto emerso dalle interviste che abbiamo condotto, alcune spinte centrifughe si registrano in questo momento storico: complice anche l'accentuazione nel tempo del grado di eterogeneità della base sociale, circa una decina di soci, titolari di aziende zootecniche appena periferiche rispetto al bacino di conferimento – in particolare, operanti nella

¹⁰¹ Nostre elaborazioni su dati contenuti in IDDA, GUTIERREZ, USAI, *La Cooperazione nel settore lattiero-caseario*, cit. Questi valori furono registrati, peraltro, in un contesto, sia pur modesto di crescita delle potenzialità totali di lavorazione (tra il 1979 e il 1984, il saggio di crescita della capacità di trasformazione per la Latteria sociale di Tempio fu dello 0,3%) (*ivi*, p. 47).

¹⁰² Cfr. PINNA, *Il pastore sardo e la giustizia*, cit.

¹⁰³ Il riferimento è alle citate disposizioni del Regolamento CEE n.1277/89 del 10 maggio 1989. Dalla documentazione raccolta risulta che anche la Latteria di Tempio fece ricorso, come già evidenziato in precedenza, a partire dal 1984 (anche se le somme vennero effettivamente erogate l'anno successivo), agli aiuti comunitari per lo stoccaggio privato del formaggio erogati dall'AIMA.

¹⁰⁴ Su questi aspetti, dal punto di vista documentale, si rimanda alla già citata domanda inoltrata dalla Cooperativa, nel 1989 (cfr. ASCT, *Latteria Sociale Cooperativa, Domanda per la concessione di aiuti comunitari per lo stoccaggio privato del formaggio*, cit.) e ASCT, *Dichiarazione di immagazzinamento forme di Pecorino romano*, Tempio Pausania, 11 giugno 1989.

¹⁰⁵ Cfr. G. MURINEDDU, T. PANU, *Tempio Pausania (1945-1990)*, Cagliari 1994, p. 34.

zona di Luras – «allettati» da prospettive di migliore remunerazione della materia prima, si staccano dalla Latteria tempiese andando a destinare il proprio latte a imprese capitalistiche di Olbia¹⁰⁶.

Complessivamente, alla fine del mese di giugno del 1989 risultavano 34 soci. La Cooperativa fa i conti, inoltre, come peraltro già accaduto durante i primi anni Sessanta, con l'insuccesso di nuovi tentativi di diversificazione produttiva nella direzione di una maggiore coerenza con le caratteristiche dei mercati locali, il Pecorino romano essendo allora – come anche oggi sostanzialmente lo è – una tipologia di formaggio sostanzialmente estranea alle abitudini alimentari locali e regionali.

I soci, in effetti, anche in questa fase storica, cercarono a più riprese di fronteggiare il nodo della monoproduzione del Pecorino romano, come quando si cercò di ampliare il portafoglio prodotti attraverso la realizzazione di una nuova tipologia di formaggio per l'impresa: il Fiore Sardo. Ed è proprio in questa fase che vennero richiesti ulteriori consistenti finanziamenti regionali, al fine di creare le condizioni per gestire l'impegnativo ciclo di lavorazione (a latte crudo) di questo «nuovo» formaggio per la Latteria e, soprattutto, per poter realizzare un nuovo stabilimento produttivo nella zona industriale di Tempio (la presenza degli storici impianti nel tessuto urbano cittadino era infatti ormai diventata insostenibile anche per questioni attinenti la gestione delle acque reflue).

A seguito della mancata concessione di tali contributi da parte della Regione autonoma della Sardegna, poiché la dimensione produttiva della Latteria sociale veniva ritenuta troppo contenuta, una generale sfiducia si diffuse tra i soci. L'esame dei documenti aziendali dell'ultimo periodo di vita dell'impresa evidenzia, non a caso, il progressivo divario fra una base sociale formalmente in seppure lenta crescita, e un numero sempre minore di soci effettivi conferitori.

Per uscire dall'impasse legato al mancato ottenimento dei finanziamenti richiesti si era prospettato un progetto di fusione con qualche altra realtà cooperativa casearia (presumibilmente la già citata Cooperativa pastori perughesi). La fusione aziendale, che avrebbe letteralmente spostato il baricentro produttivo del bacino di conferimento della Latteria, tuttavia, non entrò mai neanche in una fase di trattativa visto che, da parte di una fetta consistente della base sociale, non veniva ritenuta conveniente in termini di costi, poiché

¹⁰⁶ Sul rapporto tra prezzo di remunerazione della materia prima (nella fattispecie il latte ovino) e la stabilità della base sociale delle cooperative di trasformazione (come la Latteria di Tempio Pausania) si può vedere, tra gli altri, PORCHEDDU, *Prezzi di conferimento e base sociale nelle cooperative agricole*, cit.

il trasporto del latte, il quale avveniva a opera degli stessi soci con mezzi propri, sarebbe sicuramente divenuto troppo oneroso e insostenibile dal punto di vista economico per le singole aziende zootecniche conferitrici¹⁰⁷.

Alla luce della cornice appena delineata, non sorprende che la Latteria di Tempio Pausania, a far data dal 1° gennaio 1991, dopo quasi quarant'anni dalla costituzione, non risultasse più operativa. Nessun dissesto finanziario, ma «semplicemente» l'impossibilità di continuare a operare con gli storici impianti situati nel tessuto cittadino in un contesto, oltretutto, di progressiva rarefazione dell'input da trasformare.

La società rimase tuttavia in vita, seppure solo formalmente, negli anni successivi, che videro: a) la conferma di gran parte delle cariche sociali, inclusa la presidenza dell'allevatore Giovanni Falconi (luglio 1991)¹⁰⁸; b) l'ingresso nella fase di scioglimento e liquidazione (settembre 1996)¹⁰⁹; c) la vendita dello stabilimento e degli altri asset aziendali, il cui ricavato, pagati tutti gli oneri, andò in beneficenza; d) la cessazione della società (settembre 2004); e) la cancellazione della Latteria dal Registro delle imprese, avvenuta il 6 aprile 2005.

Svaniva così il sogno iniziale del dottor Domenico Cabella, mente illuminata e fondatore della Latteria, di unire, in un'unica realtà produttiva, gruppi di pastori altrimenti dispersi negli stazzi galluresi. E viene inevitabile chiedersi se – al contrario – non avessero di nuovo prevalso le antiche stigmate caratteriali dei galluresi che Silla Lissia, un secolo prima, aveva così contrassegnato: «(...) intelligenti ma diffidenti, sospettosi, poco socievoli e poco intraprendenti (ad eccezione dei luresi), non inclini a perseverare nelle iniziative, facili a scoraggiarsi, ma anche a scusare la propria indolenza prendendo come esempio i fallimenti altrui, con un'etica sociale e un sentimento di solidarietà circoscritto, con poche eccezioni (come la ponitura), solo alla famiglia»¹¹⁰.

¹⁰⁷ In effetti, la centralità degli stabilimenti produttivi rispetto al bacino di conferimento, come dimostrato in altri casi ed esempi locali sardi, sembra essere di vitale importanza per l'avvio e lo sviluppo di una cooperativa lattiero-casearia (cfr. PORCHEDDU, ANGOTZI, *Crescita delle cooperative e spinte centrifughe all'interno della base sociale*, cit.; G. FARINA, *Fra arretratezza, dinamismo e sviluppo. Il settore lattiero caseario nella storia economica e sociale di una subregione interna della Sardegna*, in *Il settore agroalimentare nella storia dell'economia europea*, a cura di E. Ritrovato, G. Gregorini, Milano 2019, pp. 344-359).

¹⁰⁸ All'Assemblea ordinaria dei soci del 6 luglio 1991 parteciparono solo 16 dei 34 iscritti regolarmente nel libro soci della Latteria.

¹⁰⁹ La nomina del liquidatore da parte del Tribunale di Tempio Pausania, su richiesta del Presidente della Latteria (istanza del 19 settembre 1996), risale al 27 settembre 1996.

¹¹⁰ Il brano è tratto da una sintesi del terzo capitolo intitolato *La costituzione psichica* del libro di Silla Lissia (cfr. LISSIA, *La Gallura. Studi storico-sociali*, cit.) contenuta nella recente riedizione a cura di G. Rombi, Sassari 2003, p. XIV.

RIASSUNTO

Nel 1951, a Tempio Pausania sorge una Latteria sociale, fatto inaspettato considerando i peculiari aspetti geografico-antropici del territorio. Caseifici esistevano dalla fine dell'Ottocento a Olbia, eppure è qui, nel capoluogo dell'Alta Gallura, quello apparentemente meno vocato, che nasce e opera per circa quarant'anni una delle tre latterie sociali dell'intera Gallura. Anche alla luce di una documentazione aziendale finora inesplorata, saranno analizzate la figura del fondatore, la composizione della base sociale e le varie fasi del ciclo di vita della Latteria, fino allo scioglimento.

ABSTRACT

In 1951, a dairy co-operative was built in Tempio Pausania (Sardinia, Italy), an unexpected fact considering the peculiar geographic-anthropic aspects of this territory. Dairies have existed since the end of the nineteenth century in Olbia, yet it is in Tempio Pausania, the apparently less suitable milieu, that one of the three dairy co-operatives in Gallura was founded and operated for about forty years. Also, in the light of a previously unexplored company documentation, the figure of the founder, the membership composition and the various phases of the lifecycle of this dairy, up to its dissolution, will be analysed.

DANIELE PORCHEDDU
Università di Sassari
daniele@uniss.it

GIOVANNA DETTORI
dettorigiovanna80@gmail.com

GIANRAIMONDO FARINA
Università Cattolica del Sacro Cuore
gianraimondo.farina@unicatt.it

GUIDO ROMBI
guido.rombi@gmail.com