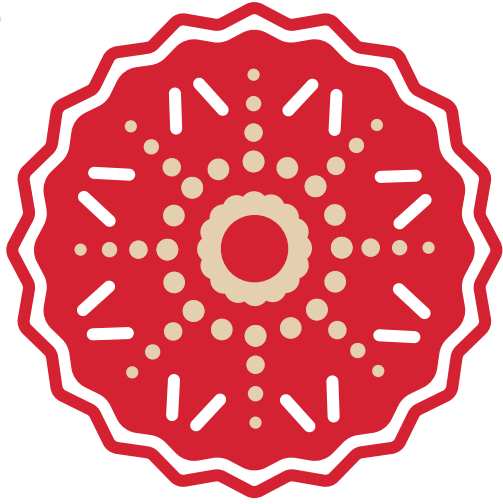


Festival dell'Agroalimentare  
del Mandrolisai

Samugheo  
15-16 Novembre

# Mojos e Marigas



**Salumifici**  
Cured meat factories



# Salumificio Mario Musu

Tradizione, artigianalità e qualità si incontrano nei prodotti del Salumificio Musu, realizzati secondo le ricette tramandate in Sardegna. Dalla selezione delle carni di suino sardo allevato “en plein air” alla lavorazione artigianale, ogni prodotto racconta una storia di passione e cura. Gustare i nostri salumi significa portare in tavola il sapore genuino della Sardegna.

Tradition, craftsmanship, and quality come together in the products of Salumificio Musu, made following recipes passed down through generations in Sardinia. From the selection of Sardinian pigs raised “en plein air” to the artisanal processing, each product tells a story of passion and care. Enjoying our cured meats means bringing the authentic taste of Sardinia to your table.



Il salumificio nasce da esperienza e passione di Mario Musu, volto e cuore dell'attività. Cresce respirando in casa una forte tradizione alimentare e corre verso l'ambizione dell'imprenditoria internazionale. Torna in Sardegna per trasformare i suoi valori in un'impresa: il segreto è una ricetta. "Portiamo in ogni tavola l'artigianalità di salumi come fatti in casa" Produciamo salumi artigianali ed eccellentemente lavorati secondo la tradizione alimentare sarda. La nostra mission prende forma in prodotti di altissima qualità, realizzati secondo le ricette custodite nel territorio della Sardegna e tramandate negli anni.

La selezione delle materie prime, un procedimento da rispettare con cura, l'attenzione al dettaglio fino alla presentazione in tavola: questi gli ingredienti di un prodotto artigianale che cerca nella qualità il suo biglietto da visita più promettente. L'affezione al prodotto è ciò che in primis ci distingue da un modello industriale: ad ogni salume è dedicata la cura e la precisione di un prodotto fatto in casa. Scegliere salumi artigianali significa sostenere tradizioni culinarie locali, apprezzare la qualità degli ingredienti e godere di sapori autentici. Qualità, cura, tradizione, trasparenza. Su queste gambe regge il tavolo del nostro lavoro. Crediamo nel valore di un prodotto che racconti una storia ad ogni assaggio.

Per capire dove si vuole arrivare, bisogna contemplare il punto d'origine: le carni. Abbiamo iniziato ad allevare il suino di razza Sarda, che è riconosciuta tra le sei razze autoctone in Italia. Il nostro metodo di allevamento, detto "en plein air", prevede che i suini vivano nel benessere dato da una libertà di movimento che, favorirà in ultimo, sia la qualità di vita che la qualità delle car-

ni. Punto imprescindibile per noi è l'alimentazione controllata del suino che segue una dieta naturale, come ad esempio le ghiande, che arricchiranno il sapore delle carni. L'allevamento di suini di razza sarda richiede un impegno costante e una profonda conoscenza delle tecniche tradizionali, tramandate di generazione in generazione.

Lavorare queste carni d'eccellenza significa operare su scala ridotta, producendo lotti limitati di salumi per garantire un controllo meticoloso su ogni fase del processo. Ogni prodotto del Salumificio Mario Musu sarà quindi il risultato di una filiera corta di assoluta artigianalità. Una Vision orientata alla qualità si riflette in ogni dettaglio, dall'allevamento alla stagionatura. Punta a offrire prodotti che incarnano la tradizione e la cultura della Sardegna. Vuoi diventare anche tu portatore sano di artigianalità?

The salami factory was born from the experience and passion of Mario Musu, the face and heart of the business. He grew up surrounded by a strong culinary tradition and pursued the ambition of international entrepreneurship. He returned to Sardinia to turn his values into a business: the secret lies in a recipe. "We bring the craftsmanship of homemade-style salami to every table." We produce artisanal salami, excellently crafted according to Sardinian culinary tradition. Our mission takes shape in high-quality products, made according to recipes preserved in Sardinia and passed down through generations.

The selection of raw materials, a process carefully followed, and attention to detail right up to the table presentation: these are the ingredients of a handmade product that seeks quality as its most promising calling card. Our affection for the product is what primarily distinguishes us from an industrial model: each salami receives the care and precision of a homemade product. Choosing artisanal salami means supporting local culinary traditions, appreciating the quality of ingredients, and enjoying authentic flavors. Quality, care, tradition, transparency. These are the pillars that support the foundation of our work. We believe in the value of a product that tells a story with every taste.

To understand where you want to go, you must contemplate the starting point: the meat. We have begun raising the Sardinian breed of pigs, recognized as one of the six native breeds in Italy. Our farming method, known as "en plein air," allows the pigs to live in an environment of well-being, with the freedom to move, which ultimately improves both their quality of life and

the quality of the meat. A fundamental aspect for us is the controlled diet of the pigs, which follows a natural regime, including acorns, that enrich the flavor of the meat. Raising Sardinian pigs requires constant commitment and a deep knowledge of traditional techniques, passed down from generation to generation.

Working with this exceptional meat means operating on a small scale, producing limited batches of salami to ensure meticulous control over every step of the process. Every product from Mario Musu Salami Factory will therefore be the result of a short and entirely artisanal supply chain. A vision oriented towards quality is reflected in every detail, from farming to curing. We aim to offer products that embody the tradition and culture of Sardinia. Would you like to become a proud carrier of craftsmanship too?

Mojos e  
Marigas



www.mojosemarigas.it  
IG @mojos.marigas  
FB Mojos e Marigas

# Festival dell'Agroalimentare del Mandrolisai

Samugheo  
15-16 Novembre 2025



Comune di Samugheo



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

**SARDEGNA**



Fondazione  
di Sardegna



Proloco di Samugheo



Consorzio turistico  
Sa Perda 'e Iddocca

Credits Foto Cédric Dasesson