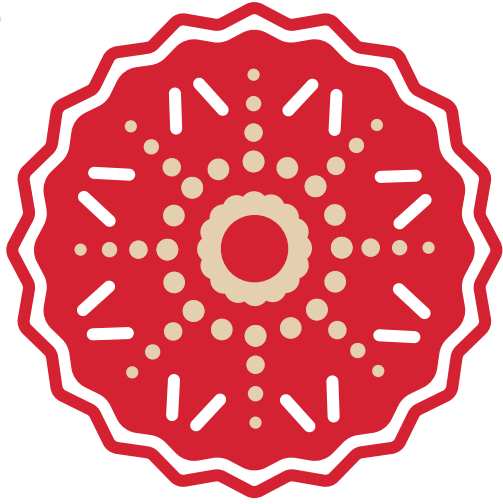


Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

Samugheo
15-16 Novembre

Mojos e Marigas



Caseifici Cheese Dairies



Azienda Agricola Andrea Mura

Andrea Mura porta avanti con passione l'antica tradizione familiare della caseificazione nelle colline di Samugheo. Dopo aver riscoperto l'arte tramandata dal nonno, produce formaggi pecorini autentici, frutto di dedizione, rispetto per la natura e amore per la sua terra. Ogni forma racconta una storia di radici, passione e ritorno alla semplicità.

Andrea Mura carries on his family's ancient cheesemaking tradition in the hills of Samugheo. Rediscovering the craft passed down from his grandfather, he produces authentic pecorino cheeses made with passion, care for nature, and love for his land. Each wheel tells a story of roots, dedication, and a return to simplicity.





Andrea Mura vive sulle colline di Samugheo, immerse in un panorama che sembra dipinto, dove il tempo scorre al ritmo lento della natura. Fin da bambino, Andrea respirava l'aria fresca della campagna, ascoltando le storie del nonno Antonio. Racconti che parlavano di un passato fatto di fatica e semplicità: la vita tra i pascoli, il bestiame da seguire e quel viaggio verso il paese per consegnare il latte da trasformare. Ma quelle tradizioni, custodite per generazioni, si erano affievolite, sopraffatte dall'avanzare dei caseifici industriali, lasciando una traccia sbiadita nella memoria familiare. Dopo essersi diplomato in agraria, Andrea ha riscoperto l'azienda agricola di famiglia. All'inizio, produrre formaggio era solo un modo per provvedere alla propria famiglia, un gesto modesto ma ricco di significato. Un giorno, però, un vicino chiese di assaggiarne un pezzo. Con un sorriso di approvazione e parole di incoraggiamento, quel semplice gesto accese qualcosa in Andrea: il desiderio di riportare in vita l'antica tradizione casearia, quella che aveva sentito tante volte raccontare dal nonno.

Con il sostegno della madre, custode dei segreti della lavorazione del latte, e grazie a qualche corso e tante letture, Andrea ha riscoperto l'arte del pecorino. Le prime produzioni erano piccole, ogni forma di formaggio era il simbolo di un passo verso la rinascita di una tradizione familiare. Andrea sperimentava tecniche e ricette, aggiungendo il suo tocco personale, ma sempre

mantenendo viva l'essenza della tradizione. Ogni pezzo di formaggio racchiudeva non solo il sapore della terra, ma anche una storia di passione e ritorno alle origini. Oggi, Andrea è diventato un simbolo di passione e autenticità sulle colline di Samugheo. Ha dimostrato che, con dedizione e amore per la propria terra, si può riportare il sapore della tradizione sulle tavole di tutti noi. E che, a volte, il percorso più bello inizia proprio da un assaggio condiviso.

Andrea Mura lives in the hills of Samugheo, surrounded by a landscape that seems like a painting, where time flows to the slow rhythm of nature. Since childhood, Andrea breathed the fresh country air, listening to the stories of his grandfather Antonio. Tales of a past filled with hard work and simplicity: life among the pastures, tending to livestock, and the journey into town to deliver milk for processing. But those traditions, carefully preserved for generations, had faded, overtaken by the rise of industrial dairies, leaving only a faint trace in the family's memory. After graduating in agriculture, Andrea rediscovered the family farm. At first, making cheese was just a way to provide for his family, a modest yet meaningful gesture. One day, however, a neighbor asked to taste a piece. With a smile of approval and encouraging words, that simple act sparked something in Andrea: the desire to revive the ancient cheese-making tradition he had heard so much about from his grandfather.

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

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

Francesca Demelas

Francesca e suo marito hanno trasformato l'amore per la campagna e le tradizioni di famiglia in un progetto dedicato all'arte casearia sarda. Insieme, uniscono esperienza e passione per dare nuova vita ai saperi tramandati da generazioni. Ogni forma di formaggio racconta la loro storia, fatta di dedizione, autenticità e profondo legame con la terra.

Francesca and her husband have turned their love for the countryside and family traditions into a project devoted to the Sardinian art of cheesemaking. Together, they combine experience and passion to breathe new life into knowledge passed down through generations. Each wheel of cheese tells their story — one of dedication, authenticity, and a deep bond with the land.

La mia azienda sta prendendo vita, un progetto ancora in fase nascente, senza loghi né etichette, ma con un sogno ben definito e tanta passione. L'idea di aprire questa attività è nata quasi per caso, ma con una determinazione radicata nelle nostre storie personali. Mio marito, laureato in ingegneria edile e con esperienza di vita fuori dalla Sardegna, non ha mai considerato di abbandonare l'azienda di famiglia. Nonostante la sua formazione e le opportunità lontano da casa, il richiamo della sua terra e l'eredità del padre sono stati più forti. Così è tornato, decidendo di intraprendere anche lui la strada tracciata dai suoi antenati. Anch'io, pur non avendo mai vissuto questa realtà, mi sono lasciata affascinare dalla vita di campagna. È una vita impegnativa, senza dubbio, ma la pace che si respira tra i campi è qualcosa di impagabile. Ogni giorno, immersi nella natura, lontani dal caos cittadino, troviamo un equilibrio che non ha eguali. Il nostro formaggio – Casu Longu – è una tradizione di famiglia che ha origini molto profonde. La mamma di mio marito ha iniziato a fare il formaggio fin da bambina, e oggi, a 86 anni, può vantare più di 70 anni di esperienza in questo mestiere.

Guardarla lavorare è stato per me un vero e proprio colpo di fulmine. C'è qualcosa

di magico nel vederla trasformare il latte in formaggio, con gesti antichi e sapienti, e da lì è nata l'idea di farne anche il mio lavoro. Avevo davanti a me un patrimonio di conoscenza inestimabile, e non potevo lasciarmelo sfuggire.

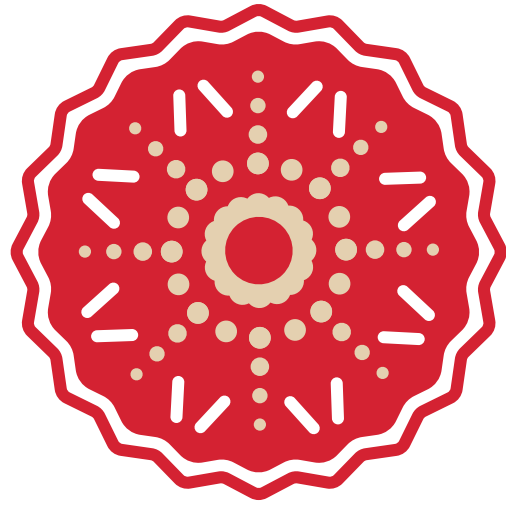
Anche se questa attività richiede tempo e fatica, è incredibilmente gratificante. Ogni forma di formaggio che produco con le mie mani è un pezzo della nostra storia familiare, una testimonianza di tradizione e di passione. Spero che presto questo sogno possa diventare il mio lavoro a tempo pieno, e che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

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

Every day, surrounded by nature and far from the city's chaos, we find a balance like no other. Our cheese, Casu Longu, is a family tradition with deep roots. My husband's mother started making cheese as a child, and today, at 86 years old, she boasts over 70 years of experience in this craft. Watching her work was love at first sight for me. There's something magical about seeing her transform milk into cheese with ancient and skilled gestures, and from there, the idea to make it

my own work was born. I had in front of me an invaluable wealth of knowledge, and I couldn't let it slip away. Although this business requires time and effort, it is incredibly rewarding. Every wheel of cheese I produce with my own hands is a piece of our family history, a testament to tradition and passion. I hope that soon this dream will become my full-time job and that Casu Longu will be known and appreciated by many more.

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