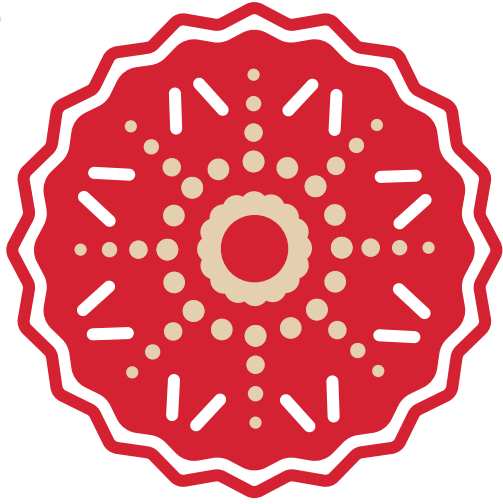


Festival dell'Agroalimentare  
del Mandrolisai

Samugheo  
15-16 Novembre

# Mojos e Marigas



**Ristorazione**

Catering, Food Service, Restaurants



# Centro Stand Sardegna

Angela Pitzalis rappresenta la terza generazione di una famiglia dedita alla ristorazione e all'organizzazione di eventi. Fin da giovane, Angela ha imparato a conoscere ogni aspetto del catering e del noleggio attrezzature, portando avanti con passione e professionalità un'attività nata nel 1965. Oggi il Centro Stand Sardegna unisce esperienza, cura dei dettagli e tradizione familiare per creare eventi unici e memorabili, trasformando ogni occasione in un momento speciale.

Angela Pitzalis represents the third generation of a family dedicated to catering and event services. From a young age, Angela learned every aspect of catering and equipment rental, carrying forward with passion and professionalism a business founded in 1965. Today, Centro Stand Sardegna combines experience, attention to detail, and family tradition to create unique and memorable events, turning every occasion into a special moment.



Mi chiamo Angela Pitzalis, ho 27 anni, e il mio percorso di vita è profondamente intrecciato con la storia della mia famiglia e il lavoro che portiamo avanti con passione. Fin da quando eravamo bambini, io e mio fratello Mario accompagnavamo i nostri genitori tra cucine e allestimenti, imparando a conoscere da vicino il mondo del catering e del noleggio di attrezzature per eventi. Un mondo fatto di preparativi meticolosi, di sapori autentici e di una cura maniacale per ogni dettaglio, con l'obiettivo di creare eventi indimenticabili. In quei momenti ho imparato l'importanza del lavoro ben fatto, il valore dei dettagli e la gioia che deriva dal vedere il frutto di tanto impegno. La nostra storia familiare inizia nel 1965, quando i miei nonni aprirono un piccolo bar nel nostro paese, Samugheo, facendo il loro primo passo nel mondo della ristorazione. Negli anni '70, con l'espansione dell'attività, quel piccolo bar divenne anche un ristorante. Durante gli anni '80, i miei nonni decisero di offrire qualcosa di innovativo: il noleggio di attrezzature per eventi, rendendo più facile organizzare feste e creando esperienze più piacevoli per tutti. Era un'idea pionieristica che ampliò la portata del loro lavoro e iniziò a plasmare ciò che oggi è diventato Centro Stand Sardegna.

Negli anni 2000, mio padre prese in mano le redini e, insieme a mia madre, decise di avviare un'attività indipendente che combinasse le loro competenze. Mio padre si specializzò nel noleggio di attrezzature, mentre mia madre si dedicava al catering. Queste due anime, distinte ma complementari, si sono unite nel tempo, formando una realtà in grado di gestire ogni aspetto della

ristorazione per eventi, sempre rimanendo fedeli alle nostre radici e ai valori tramandati dai miei nonni. Oggi rappresento la terza generazione di questa storia familiare.

Non porto avanti soltanto un mestiere, ma una tradizione che sento profondamente mia. Lavorare insieme ai miei genitori può essere una sfida – le discussioni non mancano di certo – ma il legame che ci unisce e la voglia di migliorare costantemente insieme rende ogni giorno speciale. Ogni evento che organizziamo porta con sé il peso di anni di esperienza, il valore di tanti sacrifici e un significato che va ben oltre il semplice servizio di catering: è un pezzo della nostra famiglia condiviso con chi sceglie di affidarsi a noi. Guardando al futuro, vedo molte opportunità. Il mio sogno è quello di ampliare ulteriormente i nostri servizi, offrendo l'organizzazione completa degli eventi, dalla A alla Z. Per ora, mi concentro su ogni dettaglio per garantire che ogni esperienza sia unica e memorabile. Nonostante le sfide e le difficoltà, la mia passione per questo lavoro cresce giorno dopo giorno, così come cresce il nostro sogno di famiglia.

My name is Angela Pitzalis, I'm 27 years old, and my life's journey is deeply intertwined with the history of my family and the work we passionately carry on. Since we were children, my brother Mario and I would accompany our parents to kitchens and event setups, learning firsthand about the world of catering and event equipment rentals. It's a world of meticulous preparations, authentic flavors, and an obsessive attention to every detail, all with the goal of creating unforgettable events. In those moments, I learned the importance of doing things well, the value of the smallest details, and the joy that comes from seeing the results of such hard work.

Our family's story began in 1965, when my grandparents opened a small bar in our town of Samugheo, taking their first step into the world of hospitality. In the 1970s, with the business expanding, that little bar became a restaurant as well. During the 1980s, my grandparents decided to offer something innovative: renting event equipment, making it easier to organize parties and creating more enjoyable experiences for everyone. It was a pioneering idea that expanded the reach of their work and started to shape what has now become Centro Stand Sardegna.

In the 2000s, my father took over the reins and, along with my mother, decided to start an independent business that combined their expertise. My father specialized in equipment rentals, while my mother focused on catering. These two distinct but complementary sides came together over time, forming a company capable of managing every aspect of event catering, always

staying true to our roots and the values passed down from my grandparents. Today, I represent the third generation of this family story. I am not just continuing a job; I am carrying forward a tradition that feels deeply personal. Working alongside my parents can be challenging—there's no shortage of discussions—but the bond that unites us and the desire to constantly improve together makes every day special. Every event we organize carries with it the weight of years of experience, the value of many sacrifices, and a significance that goes far beyond simple catering service: it is a piece of our family shared with those who choose to trust us. Looking to the future, I see many opportunities. My dream is to further expand our services by offering complete event organization from A to Z. For now, I focus on every detail to ensure that each experience is unique and memorable. Despite the challenges and difficulties, my passion for this work grows day by day, just as our family dream continues to grow.

# Giuseppe Pitzalis

## Zighi Arrosti

Giuseppe Pitzalis è uno chef con oltre trent'anni di esperienza, specializzato nella cucina tradizionale sarda.

Dopo anni trascorsi nelle cucine di Milano, è tornato in Sardegna per valorizzare i prodotti locali e le ricette della tradizione, dal maialetto sardo alla salsiccia samughese.

La sua cucina unisce memoria e tecnica, passione e rispetto per il territorio, offrendo sapori autentici e radicati nella cultura locale.

Giuseppe Pitzalis is a chef with over thirty years of experience, specializing in traditional Sardinian cuisine. After years working in Milanese kitchens, he returned to Sardinia to highlight local ingredients and traditional recipes, from roast suckling pig to Samugheo sausage. His cooking blends memory and technique, passion and respect for the land, delivering authentic flavors rooted in local culture.

Giuseppe Pitzalis è un cuoco con alle spalle oltre trent'anni di esperienza, un percorso iniziato giovanissimo, quando, appena adolescente, lasciò la Sardegna per raggiungere Milano e lavorare nel mondo della ristorazione.

Tra i ritmi frenetici delle cucine del nord Italia, Giuseppe ha formato il proprio carattere professionale: rigore, passione e una curiosità costante per tutto ciò che ruota intorno al cibo e alla convivialità. Dopo diversi anni lontano dalla sua isola, più di vent'anni fa ha scelto di tornare in Sardegna. Una scelta guidata dal legame profondo con la propria terra, con la famiglia e con quella dimensione autentica che solo la Sardegna riesce a trasmettere. Tornare è stato per lui un modo per ricominciare, ma anche per dare nuova linfa alla tradizione, mettendo a frutto quanto appreso durante gli anni trascorsi fuori.

Tra le sue prime esperienze, ricorda con particolare affetto quelle legate alla Sartiglia di Oristano, dove, ancora ragazzo, ebbe modo di vivere da vicino l'atmosfera delle grandi occasioni e di toccare con mano quella dimensione di lavoro, collaborazione e passione che avrebbe poi ritrovato nel corso di tutta la sua carriera.

La sua è una cucina che affonda le radici nella tradizione sarda, ma che non rinuncia a uno sguardo aperto e curioso. L'esperienza maturata nei contesti milanesi lo ha portato a perfezionare tecniche e a interpretare la tradizione con un tocco personale, mantenendo però sempre un profondo

rispetto per i prodotti locali e per l'identità del territorio. Giuseppe è specializzato nella cottura del maialetto sardo, nella preparazione della salsiccia samughese e nella produzione de s'ortau, oltre che in altre pietanze tipiche della tradizione samughese. La sua maestria in queste preparazioni deriva da anni di pratica, osservazione e rispetto per le tecniche tramandate nel tempo.

Oggi Giuseppe non si limita alla cucina, ma si dedica alla terra in senso più ampio: cura la campagna, produce vino per passione e vive in armonia con il ritmo naturale del luogo che lo circonda. Il suo approccio è quello di chi vede nel cibo non solo un mestiere, ma un modo per custodire e rinnovare, giorno dopo giorno, il legame tra uomo e territorio.

Giuseppe Pitzalis is a chef with more than thirty years of experience — a journey that began at a very young age, when, still a teenager, he left Sardinia for Milan to work in the restaurant world. Amid the fast-paced rhythm of northern Italian kitchens, Giuseppe shaped his professional character: discipline, passion, and an enduring curiosity for everything related to food and conviviality. After many years away from his island, more than twenty years ago he chose to return to Sardinia. It was a decision guided by a deep connection to his homeland, his family, and that authentic dimension that only Sardinia can convey. Returning home was for him both a new beginning and an opportunity to give new life to tradition, putting to use all that he had learned during his years away.

Among his earliest experiences, Giuseppe fondly recalls those linked to the Sartiglia of Oristano, where, as a young man, he had the chance to experience the atmosphere of great events up close — discovering that sense of work, collaboration, and passion that would accompany him throughout his career.

His is a cuisine deeply rooted in Sardinian tradition, yet open and curious in its outlook. The years spent in Milanese kitchens helped him refine his techniques and reinterpret tradition with a personal touch, while always maintaining a profound respect for local products and the identity of his territory.

Giuseppe specializes in the preparation of Sardinian roasted suckling pig (maialetto sardo), Samugheo-style sausage, and "s'ortau", along with other traditional dishes from the Samugheo area. His mastery of these recipes comes from years of practice, observation, and respect for techniques handed down over generations.

Today, Giuseppe's work extends beyond the kitchen: he tends his land, produces wine out of passion, and lives in harmony with the natural rhythm of his surroundings. His approach is that of someone who sees food not merely as a profession, but as a way to preserve and renew — day after day — the profound bond between people and their land.

# Alessandro Mugheddu

Alessandro Mugheddu è uno chef che unisce esperienza nazionale e amore per la Sardegna. Dopo anni trascorsi in cucine italiane, è tornato nella sua terra per valorizzarne le tradizioni gastronomiche. La sua cucina combina memoria e innovazione, rispettando le materie prime locali e offrendo sapori autentici che raccontano la Sardegna con passione e creatività.

Alessandro Mugheddu is a chef who combines national experience with a deep love for Sardinia. After years working in kitchens across Italy, he returned home to celebrate and elevate local culinary traditions. His cuisine blends memory and innovation, respecting local ingredients and delivering authentic flavors that tell the story of Sardinia with passion and creativity.

Alessandro Mugheddu è un cuoco che porta con sé una lunga storia di esperienze, profumi e sapori raccolti in anni di lavoro lontano dalla sua terra. Dal 2000 ha percorso l'Italia, lavorando in diverse cucine e confrontandosi con realtà gastronomiche differenti, dalle più tradizionali alle più innovative. Queste esperienze gli hanno permesso di ampliare il proprio bagaglio tecnico e di maturare una visione della cucina basata su equilibrio, rispetto per le materie prime e valorizzazione dei sapori autentici.

Dopo oltre vent'anni di lavoro e formazione continua, Alessandro ha scelto di tornare in Sardegna. Una decisione dettata dal desiderio di riavvicinarsi alle proprie radici, di ritrovare un legame profondo con la sua terra e di poter mettere a frutto ciò che ha imparato in anni di esperienze fuori dall'isola. Tornare significava non solo rientrare a casa, ma anche contribuire alla crescita e alla riscoperta della cultura gastronomica locale.

Oggi Alessandro si dedica alla valorizzazione della tradizione sarda attraverso preparazioni che uniscono memoria e innovazione.

Ogni sua creazione nasce dal rispetto per le materie prime del territorio — in particolare le carni locali — e dalla volontà di raccontare una Sarde-

gna autentica, fatta di gesti semplici, sapori veri e lavorazioni che rispettano i tempi naturali.

Nella sua cucina il passato e il presente dialogano costantemente: la manualità appresa nelle cucine di tutta Italia incontra la ricchezza delle tradizioni locali, dando vita a una proposta gastronomica sincera, radicata e contemporanea allo stesso tempo.

Il percorso di Alessandro è la storia di chi ha saputo portare lontano il gusto della propria terra, per poi tornare e restituirgli nuova vita attraverso passione, esperienza e rispetto.

Alessandro Mugheddu is a chef who carries with him a long story made of experiences, aromas, and flavors gathered over many years of work away from his homeland. Since 2000, he has travelled across Italy, working in different kitchens and engaging with a variety of gastronomic realities — from the most traditional to the most innovative. These experiences have allowed him to expand his technical skills and to develop a culinary vision grounded in balance, respect for ingredients, and the enhancement of authentic flavors. After more than twenty years of work and continuous learning, Alessandro chose to return to Sardinia. It was a decision driven by the desire to reconnect with his roots, to rediscover a deep bond with his land, and to put to use everything he had learned through years of experience away from the island. Returning home meant not only coming back, but also contributing to the growth and rediscovery of local food culture.

Today, Alessandro is devoted to celebrating Sardinian tradition through dishes that blend memory and innovation. Each of his creations is born from deep respect for the island's ingredients — particularly local meats — and from the desire to tell the story of an authentic Sar-

dinia, made of simple gestures, genuine flavors, and preparations that honor natural rhythms.

In his kitchen, past and present are in constant dialogue: the craftsmanship acquired in kitchens throughout Italy meets the richness of local traditions, giving life to a culinary style that is sincere, rooted, and contemporary at the same time.

Alessandro's journey is the story of someone who carried the taste of his land far and wide, only to return and give it new life through passion, experience, and respect.

# Ristorante A Ruota Libera

Nel cuore di Samugheo, A Ruota Libera è il locale di Fabrizio Madau dove tradizione, genuinità e accoglienza si incontrano. Un punto di riferimento per chi ama la buona cucina sarda e l'atmosfera familiare.

In the heart of Samugheo, A Ruota Libera by Fabrizio Madau blends tradition, authenticity, and warmth — a true landmark for lovers of Sardinian cuisine and family-style hospitality.



Nel cuore di Samugheo sorge il Bar Ristorante Pizzeria "A Ruota Libera", gestito da Fabrizio Madau. Situato in via Vittorio Emanuele II, lungo l'asse principale del paese, il locale è divenuto negli anni un punto di riferimento per abitanti e visitatori, simbolo di un'ospitalità autentica e familiare che riflette lo spirito della comunità samugheese. Nato come attività a conduzione familiare, "A Ruota Libera" incarna l'anima delle imprese radicate nel territorio: versatili, accoglienti e capaci di adattarsi alle esigenze di chi vive o attraversa Samugheo. Il nome stesso del locale – A Ruota Libera – racchiude un'idea di movimento, spontaneità e libertà, evocando il viaggio e la convivialità come esperienze condivise.

Il ristorante è oggi conosciuto per la sua cucina semplice e genuina, fondata su ingredienti locali e su una proposta che unisce tradizione e informalità. Dalla pasta fresca fatta in casa ai piatti tipici sardi, fino a un'ampia selezione di pizze cotte nel forno a legna, ogni preparazione

racconta un legame con la cultura gastronomica del luogo. A questo si aggiunge la cordialità del servizio e l'atmosfera accogliente che molti clienti ricordano nelle recensioni: un luogo dove "ci si sente a casa", come riportano diversi visitatori, colpiti dalla gentilezza di Fabrizio e della sua famiglia.

In the heart of Samugheo stands the Bar Ristorante Pizzeria "A Ruota Libera", run by Fabrizio Madau. Located on Via Vittorio Emanuele II, along the town's main thoroughfare, the establishment has, over the years, become a landmark for locals and visitors alike — a symbol of genuine, family-style hospitality that reflects the spirit of the Samugheo community. Founded as a family-run business, A Ruota Libera embodies the essence of enterprises deeply rooted in the local area: versatile, welcoming, and able to adapt to the needs of those who live in or pass through Samugheo. The very name — A Ruota Libera ("Freewheeling") — conveys a sense of movement, spontaneity, and freedom, evoking travel and conviviality as shared experiences.

Today, the restaurant is well-known for its simple, authentic cuisine, based on local ingredients and a menu that blends tradition with informality. From homemade fresh pasta to typical Sardinian dishes, and an extensive selection

of wood-fired pizzas, every dish tells the story of a deep connection with local gastronomic culture. Complementing the food is the warm, friendly service and welcoming atmosphere, which many customers highlight in their reviews — a place where, as several visitors put it, "you feel at home," touched by the kindness of Fabrizio and his family.

# Ristorante Da Bittu

La storia professionale di Roberto Bittu affonda le radici nella tradizione familiare iniziata nel 1973 con i suoi genitori. Cresciuto tra i profumi della cucina, ha ereditato valori come dedizione, rispetto per le materie prime e ricerca della qualità. Oggi porta avanti l'attività con passione, unendo tradizione e innovazione, con l'obiettivo di migliorare costantemente l'accoglienza e trasmettere ai figli l'amore per questo mestiere.

The professional story of Roberto Bittu is deeply tied to his family's legacy, which began in 1973 with his parents. Raised among the aromas of the kitchen, he inherited values of dedication, respect for ingredients, and a pursuit of quality. Today, he continues the family business with passion, blending tradition and innovation, striving to enhance hospitality and pass on his love for the craft to his children.

Il percorso professionale di Roberto Bittu affonda le sue radici nella storia della sua famiglia. L'attività nasce nel 1973, fondata dai genitori, e nel corso degli anni diventa un punto di riferimento per la comunità locale. Fin da bambino, Roberto cresce tra i profumi e i ritmi della cucina, osservando il lavoro quotidiano dei genitori e imparando i valori che ancora oggi guidano il suo modo di lavorare: l'impegno costante, il rispetto per le materie prime e la ricerca della qualità.

La struttura attuale risale al 1996, anno in cui viene introdotto anche il servizio di pernottamento, ampliando l'offerta e trasformando l'attività in una realtà capace di accogliere ospiti a 360 gradi. Nel 2006 Roberto prende ufficialmente in mano l'azienda, portando avanti con determinazione la tradizione di famiglia e al tempo stesso rinnovandola con nuove idee e una gestione più moderna.

Il suo impegno quotidiano è rivolto a offrire sempre i prodotti migliori, frutto di un'attenta selezione e di un profondo legame con il territorio. Ogni scelta è ispirata all'insegnamento del padre, che gli ha trasmesso la passione per il lavoro e la consapevolezza dei sacrifici che comporta un'attività autonoma.

Oggi Roberto guarda al futuro con entusiasmo e senso di responsabilità. I suoi obiettivi principali sono continuare il percorso di rinnovamento del locale e del servizio, migliorando costantemente la qualità dell'accoglienza. Ma soprattutto, sogna di riuscire a far innamorare i suoi figli di questo mestiere, così da poter tramandare, anche alle nuove generazioni, la storia e i valori che hanno reso speciale la loro impresa familiare.

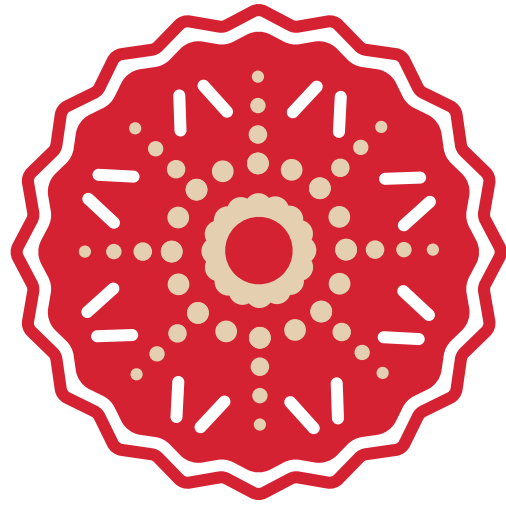
The professional journey of Roberto Bittu is deeply rooted in his family's history. The business was founded in 1973 by his parents and, over the years, became a true point of reference for the local community. From an early age, Roberto grew up surrounded by the aromas and rhythms of the kitchen, observing his parents at work and learning the values that still guide his approach today: constant dedication, respect for raw ingredients, and the pursuit of quality.

The current structure dates back to 1996, when overnight accommodation was introduced, expanding the business and transforming it into a place capable of welcoming guests in every way. In 2006, Roberto officially took over the company, carrying forward the family tradition with determination while renewing it through new ideas and a more modern style of management.

His daily commitment is to offer only the finest products — the result of careful selection and a deep connection to the local area. Every choice is inspired by his father's teachings, who passed down both a passion for the craft and an awareness of the sacrifices that come with running an independent business. Today, Roberto looks to the future with enthusias-

sm and a sense of responsibility. His main goals are to continue improving and modernizing the venue and its services, always enhancing the quality of hospitality. Above all, he dreams of passing on his love for this profession to his children — so that the history and values that have made their family enterprise unique can live on through future generations.

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