

## Angela Saba

Formaggi salutistici prodotti da una donna d'eccezione. Un esempio illuminante di cosa sa fare "l'altra metà del cielo"

Intervista ad Angela Saba, una giovane donna che dalle aule universitarie è tornata alla terra per produrre carni e formaggi d'eccezione.

Angela pur essendo cresciuta in Toscana nella sua Maremma come dice lei, è nata in Sardegna e come ogni buon sardo che si rispetti, di questo popolo ha ereditato la fierezza, l'orgoglio e la testardaggine, il resto è opera della sua mamma di origini Abruzzesi, dolce, comunicativa ed intraprendente.

Il padre una volta acquistata l'azienda in Maremma vi si trasferisce con il resto della famiglia, deciso nel voler cominciare una nuova attività. I sardi però difficilmente amano essere comandati o diretti da qualcuno e quindi il sangue la fa da padrone e si rimette a fare quello che da sempre era stato il suo lavoro in Sardegna, il pastore.

Nessun componente della famiglia è risparmiato, le pecore vengono munte a mano due volte al giorno, la mattina all'alba prima di andare a scuola e la sera, ci sono i campi da coltivare e mille altre cose da fare perché oltre alle pecore, ci sono mucche, galline e maiali.

Il lavoro è immenso ma questo non impedisce a tutti i figli di studiare, compresa Angela, che dopo gli studi universitari e la morte del padre decide a differenza delle sorelle di ritornare in pianta stabile nell'azienda ad aiutare il fratello Antonio e la mamma; grazie alla convenzione e collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie a Pisa dove ha studiato e ad una sperimentazione particolare fatta sul suo gregge riesce a realizzare quello che risulterà essere un piccolo miracolo alimentare.

Incontriamo Angela Saba in fattoria, in quel luogo che tanto ha fatto parlare di se per i prodotti "anticolessterolo" che in essa vengono creati.

Com'è che Lei dopo gli studi Universitari a Pisa ha deciso di tornare a fare l'imprenditrice agricola nell'azienda di famiglia?

La vita universitaria è bella ma per i topi di biblioteca o di laboratorio, mal si confà a noi topi di campagna che il pezzettino di formaggio ce lo creiamo, chi è come me vive di terra e respira nei campi, adora il profumo della stalla quello che gli altri chiamano puzza, per me la puzza è nelle vie delle città...e poi oggettivamente, c'era necessità di tornare visto che mio padre era deceduto e mio fratello da solo non poteva gestire l'intera azienda.

Com'è nata l'idea di modificare l'alimentazione delle vostre pecore, per influire sul latte?

L'idea venne al mio professore di zootecnia, che già da anni provava in svariate zone dell'Italia a fare questo genere di sperimentazioni insieme ad un'equipe di altri professori di altre Università ed i medici del Brotzu di Cagliari, ma i risultati non arrivavano o quantomeno non erano soddisfacenti, così dopo aver fatto le analisi al mio latte e verificato

che i parametri erano già incredibilmente superiori rispetto alla media mi propose la cosa ed io grazie agli ottimi rapporti di fiducia accettai, consapevole che non sarebbe stata una passeggiata.

Dopo l'esito positivo della sperimentazione e la creazione di questi prodotti particolari chiamati "anticolesterolo", qual è la tipologia di cliente abituale che frequenta il vostro punto vendita?

Spazia da chi soffre di patologie cardiovascolari quindi per lo più affetti da colesterolemia elevata, a chi non digerisce i latticini od ha problemi di allergie al lattosio, comunque tutte persone che hanno forzatamente dovuto rinunciare alla bontà del formaggio, a chi semplicemente ama i buoni e sani prodotti lavorati come una volta ma con una prerogativa in più. Serviamo anche cliniche e mense, nonché ristoratori di un certo livello

A volte lamenti un sorta di plagio o non riconosciuta paternità rispetto al lungo lavoro che ti ha portato a mettere a punto questo eccezionale prodotto, come mai?

Non si tratta di plagio, a volte dico che provano a copiarmi senza riuscire nell'intento, ma per un semplice motivo, per ottenere questi risultati ci sono voluti anni, dopo che sono venuti fuori i primi dati gelosamente custoditi dai professori, cosa che mi ha mandato su tutte le furie, siamo dovuti stare fermi per quattro anni, dal 2006 al 2009 aspettando di poter vendere i prodotti con queste peculiarità, nel frattempo venivano testati nelle cliniche e noi da soli continuavamo a produrre per tutti, ci fu il riconoscimento ed un primo lancio ufficiale nel 2009 alla quale presero parte oltre ai professori anche le autorità locali e le tv, ma dopo nessuno si impegnò per riconoscere alla mia azienda unico posto dove si erano avuti risultati incredibili, alchunché, quello che è seguito è stato grazie al mio lavoro, di mio fratello e della mia mamma, perché se oggi tutti provano a cercare di fare un prodotto simile è solo merito del risultato ottenuto nella nostra azienda, ma si sa il mondo va così esiste chi sperimenta e chi ne gode i frutti&hellip;

E le Istituzioni? Università, la Regione, la Provincia&hellip;non ti hanno dato una mano?

Troppo impegnate a fare altro, noi siamo una piccola azienda, per quanto si producano "opere d'arte", rimangono tali, con numeri ridotti, le istituzioni non sono mai state attratte dal piccolo imprenditore locale, l'università vive di ricerca e di trasferimento tecnologico, ottimo risultato nel piccolo lo si vuole applicare alla grande industria con risultati meno eclatanti, ma adatti al grande pubblico, perdendo di vista a mio giudizio il fine di tutta la strada percorsa.

Fortunatamente non mi arrendo mai e senza volere il prodotto ha parlato di se talmente tanto che sia l'Università che le Istituzioni locali e non, sono tornate al punto di partenza&hellip;

Pensi che se ci fosse stato un uomo al posto tuo le cose sarebbero andate in un modo diverso?

Le donne hanno una marcia in più, l'ho sempre pensato, sono molto più intraprendenti e motivate, riescono a fare una molteplicità di cose insieme e se decidono che quell'obiettivo va raggiunto lo raggiungono. Il mio settore è fortemente dominato dalla figura maschile, una "pastora" che ha studiato deve faticare per essere convincente, come dicono dalle mie parti deve avere gli attributi, io ce li ho! Sono umile ma allo stesso tempo cocciuta e passionale, tutto ciò che faccio lo faccio con amore e determinazione e quando non mi viene riconosciuto, pesto i piedi, chiaramente con la forza di una donna&hellip;usando i tacchi e gli scarponi solo in stalla.

Per questa tua "creazione", hai avuto una buona visibilità sui media nazionali e non. In termini pratici, cosa è cambiato?

È aumentato decisamente il lavoro, in tutti i sensi sia pratici che organizzativi, prima c'era mezz'ora di tempo da dedicare a se stessi ora...difficilissimo, mi conoscono tutti e tutti vogliono i nostri prodotti, ma la produzione è quella e se vogliamo mantenere fede alle promesse fatte dobbiamo continuare a fare poco ma bene. Per la vita privata...beh c'è rimasto così poco tempo che non so più di averne una, ma va bene così...tante volte mi chiedo dove trovo tante energie probabilmente la risposta oltre che nel DNA è nel tipo di vita fatta precedentemente, una sorta di desiderio pazzesco di riscatto per tutto ciò che non abbiamo potuto avere negli anni passati: libertà, divertimento e spensieratezza, quindi ti tuffi nel lavoro e trovi soddisfazione in questo.

Quali obiettivi ci sono nel prossimo futuro per la tua azienda?

Oltre al formaggio "anticolesterolo" produciamo carne di agnello particolare, difatti siamo azienda capofila in un progetto chiamato CARPEINNOVA, che si concluderà nel 2013 e che vedrà riconosciuta l'intera gamma dei nostri prodotti salutistici. Stiamo inoltre lavorando alla creazione di sale degustazione dei nostri prodotti e non solo, tutto in azienda, qui il km zero diventa metro. Partirà presto anche la fattoria didattica, parlare ai bambini e far vedere loro come nasce un prodotto è bellissimo serve ad entrambi. Educare da subito verso una sana alimentazione è fondamentale per la salute del futuro cliente e la salvaguardia delle piccole aziende. E poi chi lo sa...qualcosa mi verrà in mente!

E i tuoi progetti personali?

Ne ho talmente tanti che non riesco a decidermi su quale mettere al primo posto, a parte la realizzazione con il lavoro ed il riconoscimento ufficiale che il pecorino "anticolesterolo" è nato nella mia azienda, mi piacerebbe visto che la proposta mi è già stata fatta, rappresentare le donne in agricoltura con la mia associazione, ma lo vorrei fare a modo mio, senza copioni da seguire o sottostare a compromessi particolari, con passione e libertà, senza mai dimenticare di essere donna, anzi fiera di esserlo.

Amo tantissimo scrivere e parlare del mio mondo, raccontare esperienze di vita vissute in prima persona o da altri e forse un giorno riuscirò a realizzare anche questo piccolo sogno...una volta mi proposero di presentare una trasmissione sull'agricoltura, ma era e continua ad essere poco veritiera, spettacolarizzata per renderla appetibile ad un vasto pubblico, son contenta di aver detto di no, ho in cantiere un altro progetto che se andrà in porto sarà di aiuto a chi non ha avuto non solo la fortuna di realizzare sogni, ma nemmeno la possibilità di farli e spero di raggiungere anche questo traguardo.

Che dire i progetti personali, spesso cozzano contro il muro del "non esisti solo tu" ma se volere è potere io son qua e non mi tiro indietro.

Intervista rilasciata nel novembre del 2012