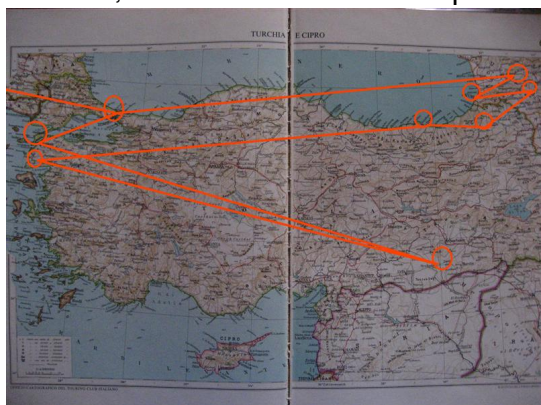


La bella avventura di Franco Saba, casaro chiaramontese



La telefonata gli giunge di buon mattino, con la proposta di una lunga trasferta di lavoro. In Turchia. Spesato di tutto e con una retribuzione niente male. Ma il calendario segna il 1. Aprile. Si tratta certamente di uno scherzo. E Franco Saba mette giù la cornetta. Bruscamente.

Il giorno seguente, il telefono squilla di nuovo. La solita voce riformula la proposta. All'altro capo del filo c'è un industriale caseario, che si fa in quattro per spiegare che scherzo non è. Semplicemente è alla ricerca di un bravo casaro da mandare in Medio Oriente, per produrre formaggitipici sardi; ma servendosi di caglio d'agnello nostrano. Destinazione del prodotto: Canada, USA, Sudan ed Emirati Arabi. Due settimane dopo, sia pure dopo una decisione sofferta, Franco Saba è in volo per la Turchia, diretto a Erzurum.



Ma il caseificio di quella città non è adeguato; non dispone di quanto necessita al nostro provetto casaro per soddisfare le esigenze prospettategli dall'industriale greco che lo ha appena ingaggiato. Ecco che, dopo pochi giorni, si ritrova in volo diretto a Ierevan, in Armenia. E poiché nemmeno là le strutture sono idonee al bisogno, vola in Georgia, a Batumi, concludendo anche questa visita con un nulla di fatto per le medesime ragioni. E così il pellegrinaggio continua in

Ha portato in Turchia sapori di Sardegna

Scritto da Carlo Patatu

Venerdì 19 Settembre 2008 21:41 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Novembre 2017 10:17

Turchia, visitando i caseifici di Batman prima e poi Trebisonda sul mar Nero. Niente da fare. Nessuna delle strutture proposte appare soddisfacente.

Ripreso il viaggio, giunge così a Ezine, nella Turchia nord-occidentale, a breve distanza dal mare Egeo. Qui, in vista dell'isola di Lemno, Franco Saba trova finalmente un complesso che lo soddisfa. Per un paio di mesi, guidando e coordinando il lavoro di 17 operai del luogo, mette mano al caglio d'agnello portato dalla Sardegna e trasforma migliaia di quintali di latte in formaggi vari, tipici della nostra isola. Al ritmo di 15 mila litri al giorno. Con risultati che il suo datore di lavoro valuta eccellenti.

Conclusa a luglio la produzione del latte ovino, il nostro prosegue l'opera in un caseificio di Eregli, nella Turchia centro-meridionale. Questa volta si tratta di lavorare latte bovino per produrre un formaggio simile al Grana Padano. In forme da 4 chili. Lo stabilimento, dotato di attrezzature di prim'ordine, si avvale di 260 operai che, suddivisi in tre turni, trattano giornalmente 2 milioni di litri di latte. Otto cuochi s'impegnano a soddisfare, per ciascun turno, le esigenze alimentari dei lavoratori. A disposizione dei quali quell'industriale illuminato mette anche una moschea per le preghiere quotidiane, realizzata all'interno dello stabilimento.



Franco Saba, estroverso, allegro e comunicativo, non tarda a farsi stimare e ben volere dagli operai che coordina e dal padrone del vapore. Gusta e apprezza le specialità della cucina turca; ma, contestualmente, propone con successo ricette della cucina nostrana. Manco a dirlo, ci sono pure gli spaghetti (makarana, in turco); ma conditi, oltre che col sugo, anche col formaggio, che da quelle parti con la pasta non si usa. Naturalmente si tratta di un tipo di formaggio che egli produce appositamente per la bisogna. Come pure la ricotta cremosa, che in Turchia non si conosce e non si produce. Insomma, c'è di che leccarsi i baffi. E i turchi non mancano di farlo.

Ma il nostro casaro, un po' per soddisfare certa nostalgia che lo assale e un po' per mostrare qualcosa della propria terra, confeziona fuori programma delle perette. Che vanno a ruba. Come pure le mozzarelle, che i suoi compagni di lavoro divorano con avidità accompagnandole a squisite focacce appena sfornate. Questo e altro si può fare, con l'ottimo latte che si produce in quella terra, dove pascolano oltre 70 milioni di pecore.

Ha portato in Turchia sapori di Sardegna

Scritto da Carlo Patatu

Venerdì 19 Settembre 2008 21:41 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Novembre 2017 10:17



[clicca qui](#)