



# Azienda Agricola Tobia Desogus

Masainas Via Putzulu, 9 - 09010 CI

[tobiadesogus@gmail.com](mailto:tobiadesogus@gmail.com)

Cellulare 3497568826



## Territorio

Nel basso Sulcis, tra Masainas e Villarios, è situata una vallata mitigata dalle correnti marine provenienti dal Golfo di Palmas; la valle si chiama *Serr'e Leppuris*.

Mi si rallegra il cuore quando percorro la strada bianca per andare a salutare i carciofi, passando in mezzo al vecchio caseggiato abbandonato, il falchetto con i suoi piccoli sembrano salutarmi dall'alto di una vecchia casa dove è situato il loro nido. Arrivato sù in cima mi volto verso i carciofi che, sorvegliati dal grande ulivo secolare e protetti dalla siepe endemica di macchia mediterranea, portano le foglie in alto, verso il cielo, quasi aspettassero la pioggia.



All'improvviso un fruscio dietro di me mi fa girare, è la donnola che curiosa come non mai mi spiava; dietro di lei l'orto sinergico regna sovrano, protetto da un boschetto di macchia mediterranea.



Scendendo giù lungo il campo dei carciofi, si vede la *Baia di Is Solinas*, ecco perché questa valle è protetta dai freddi invernali; l'aria mite del mare arriva dritta a queste colline impedendo quasi sempre il formarsi della brina. La spiaggia di *Is Solinas*, dove ancora i vigneti piantati a piede franco arrivano sul mare, è un vero e proprio patrimonio di biodiversità.



Il suo ecosistema dunale, con la quercia spinosa (*quercus cocifera*), l'elicriso, la filirea, il lentischio, il ginepro fenicio e il ginepro cocolone, donano un aroma particolare a tutta la spiaggia che, con le sue rare spine endemiche, sembra quasi incontaminata.

I suoi stagni, ancora ricchi di pesce, ospitano i fenicotteri rosa quasi tutto l'anno mentre i terreni, vicino allo stagno, sono un ottimo pascolo per le mucche allo stato brado. Sono le mucche di razza sarda che, ancora oggi, praticano la transumanza; nei mesi di Ottobre/Novembre da questi pascoli, quasi sempre verdi, degli stagni di *Is Solinas*, le mucche iniziano il loro viaggio per raggiungere gli altipiani delle montagne più alte della zona e percorrendo il *Rio Piscinas* arrivano fino alle sue sorgenti. Le mucche mangiando i germogli delle querce, degli olivastri, dei lecci, brucando il crescione selvatico lungo i torrenti e l'erba fresca dei pascoli, riusciranno a mantenere sano il nostro ecosistema contribuendo a far crescere qualche fungo di carne in più.

I funghi, un'altra importante risorsa del nostro territorio, dalle campagne dove crescono sia i funghi di carne che i prataioli, ai boschi alle appendici di *Punta Sebera*, dove crescono ovuli, porcini, leccini, gallinaci, russole e tante altre varietà di funghi; passando per le colline coperte di macchia mediterranea dove possiamo trovare violetti, *corrorinu de parenti*, funghi di carne e prataioli. Sul finire della primavera, quando ormai i pascoli di montagna sono quasi secchi, le mucche tornano alla loro spiaggia, dove ancora possono trovare qualche germoglio di erba fresca. Le incontro andando a fare una passeggiata sulla spiaggia ed immagino quali emozioni abbiano provato i fenici, quando arrivati sulle nostre coste, hanno potuto ammirare quella

sabbia così bianca circondata da colline verdi e, lungo la costa, tanti fiumi che arrivavano sul mare. Forse è per questo che hanno deciso di fermarsi per un po' in Sardegna; infatti la zona è ricca sia di tracce Fenice che di altri popoli antichi: *i tofet* di Sant'Antioco e di Sirai; le *Domus de Janas* di Villaperuccio; le *Tombe dei giganti* di Barrancu Mannu; il villaggio nuragico di *Coi Casu* in Sant'Anna Arresi ed infine il villaggio nuragico di *Meurra* che segna i confini tra Giba, Tratalias e San Giovanni Suergiu, con annesso villaggio e Tombe dei Giganti, parzialmente distrutti dai lavori di distribuzione dell'acqua nell'invaso di Montepranu.

Torniamo finalmente al campo di carciofi da cui eravamo partiti, arrivati alla fine dello stesso, si alternano piante di ciliegio, melo, pero, susino, pesco, albicocco, mandarino, arancio e altre; tutte piante appartenenti al patrimonio della biodiversità italiana e sarda, che si adattano ai climi arido/siccitosi e che ancora donano frutti dal sapore inconfondibile.

## L'azienda

L'azienda agricola, iscritta al biologico dal 2008, oltre ai carciofi, all'orto sinergico e al frutteto comprende anche un oliveto di circa 150 piante di 6 anni, e vari appezzamenti di vigneto con cultivar carignano del Sulcis.

Il frutteto coltivato secondo il metodo naturale, che deriva dagli insegnamenti di Fukuoka, viene protetto dal caldo estivo e dal freddo invernale con la paglia lungo le file, la terra non viene più lavorata ma si taglia esclusivamente l'erba in modo da riportare sostanza organica e humus al terreno. Il frutteto è protetto a nord-ovest da una siepe di corbezzoli, carrube, filirea, querce, olivi e antiche varietà di uve endemiche della nostra zona che ormai stanno scomparendo e che vorrei salvaguardare.



Sia nell'orto sinergico sia nell'orto tradizionale, troverete sempre degli ottimi ortaggi da gustare; buona parte delle piante sono autoprodotte con i nostri

semi, cercando di salvaguardare il patrimonio delle cultivar sarde, con un'attenzione particolare ai legumi, *faitta a duas caras* e *faitta murra di tiana*, *pisu furisteri* e *pisu nieddu* di Austis sono solo alcune varietà di fagioli antichi sardi che stiamo cercando di recuperare. Praticando le rotazioni sui nostri terreni, dopo le ortive coltiviamo il grano cappelli, la cui paglia servirà per riparare la terra dell'orto sinergico e del frutteto, mentre i chicchi saranno il cibo delle gallinelle nane e dei colombi o verranno macinati dal mulino in pietra per ottenere dell'ottimo pane civraxiu e cocoi. Del pane se ne occupa mia madre con le sue amiche Laurina e Giuliana, sono loro che seguono la macinazione, la separazione delle varie farine, l'impasto con il lievito madre, la preparazione del forno a legna e la cottura.

## **Chi Siamo**

Mia mamma Goretta, figlia di un contadino veneto, il quale con il lavoro della sua campagna è riuscito a far studiare tutti i suoi 11 figli, è un medico in pensione, esperta di naturopatia e degli effetti benefici delle erbe sull'essere umano riuscirà a darvi dei consigli utili per il vostro benessere. Mio padre Silvano il quale da giovane pascolava le mucche nella spiaggia di *Is Solinas*, è un agricoltore in pensione; si prende cura dell'oliveto, di un vigneto e dell'orto sinergico insieme a mia mamma. Con i suoi ricordi dei lavori in campagna legati alla sua infanzia, mio padre riuscirà a spiegarvi come era una volta il mondo agro-pastorale. La mia compagna Valeria, operatrice nel sociale da diversi anni, con un'attenzione particolare verso i bambini e verso le persone diversamente abili, saprà accogliere i bambini nel miglior modo. Il nostro cane Cometa, un Labrador di 2 anni, vi conquisterà con la sua dolcezza e affettività. Ed infine ci sono io, Tobia, laureato nel 2003 in informatica e dopo aver lavorato come tecnico hardware e software per la DELL computer e come analista/sistemista per Accenture in un progetto in cui si gestiva il sistema informatico della Regione Sardegna, a Dicembre del 2010 ho deciso di ritornare a coltivare la terra. Infatti, durante questi anni non ho mai abbandonato la terra; passavo i fine settimana e le ferie in campagna, non riuscivo a staccarmi dalla nostra Madre Terra e, alla fine, ho lasciato l'ufficio per tornare alla mia vera passione, all'aria aperta insieme alla natura.