

**IL FAGOTTINO RIPIENO DI CARNE DI AGNELLO CUCINATO IN UN PAESE IN PROVINCIA DI SASSARI È ORA UNA GHIOTTONERIA DA ESPORTAZIONE. GRAZIE A MAMMA LAURA E ALLE SUE FIGLIE**



## LE NOSTRE PANADAS SONO MONDIALI

da Oschiri (Sassari) **Rossana Linguini**

**C**hissà da quanto ce l'aveva in mente quel sogno Laura Achenza: portare in ogni angolo del Pianeta le panadas, piatto tradizionale di Oschiri, paesino sardo stretto tra il monte Limbara e il bacino artificiale del Coghinias, in provincia di Sassari. Se qualcuno poteva riuscirci era lei, che a sette anni passava i pomeriggi con la nonna materna a impastare farina, acqua e strutto, cercando la perfezione di quel fagottino ripieno di carne di agnello che da queste parti si è sempre preparato in casa, in occasione delle feste. E da quella cucina, evidentemente, Laura volgeva spesso lo sguardo fuori, e vedeva pure parecchio lontano.

Così, alla fine degli anni Ottanta, fece il primo passo, aprendo un laboratorio - il primo ad Oschiri - per produrre le panadas. «Cominciavamo a impastare alle tre del mattino, mi aiutavano le zie, le ami-

**NE PRODUCONO TREMILA AL GIORNO**  
Oschiri (Sassari). Laura Achenza, 52 anni, fondatrice della Sa Panada, tra le due figlie Valentina Meloni, 27 (a sinistra) e Martina, 22, che dal 2014 lavorano con lei. Sopra, la linea di produzione: tremila panadas al giorno. (Foto Francesco Nonnoi).



**IL PORTALE CHE SI APRE SULLE BUONE TRADIZIONI**  
La pagina iniziale del sito della Sa Panada ([sapanada.net](http://sapanada.net)) dove, oltre all'incredibile storia del pastificio di Oschiri, si possono trovare tutte le varianti del tradizionale fagottino sardo con agnello: da quella a base di suino fino a quella con tacchino e peperoni, oppure la più delicata con zucchine e gamberetti. C'è pure una "versione" dedicata ai vegani.

che», ci racconta. «All'inizio vendevamo in negozio e attraverso il bar Italy, che negli anni in cui Oschiri era attraversata dalla strada che collegava Cagliari a Olbia, era un po' come un autogrill. Tutti si fermavano qui». Poco dopo arriva anche un furgoncino per le consegne a Olbia, Sassari e paesi vicini: così 400 panadas, impastate e infornate ogni mattina, venivano consegnate ancora calde.

L'idea di poter comprare quel piatto delle feste già bello e pronto piace, e per Laura, che nel frattempo era diventata mamma di due bimbe, Valentina e Martina, star dietro alle richieste si fa com- ▶

## LE PANADAS SARDE ALLA CONQUISTA DEL MONDO

plicato. La svolta arriva nel 2002, con un macchinario capace di aumentare la produzione e una nuova sede di 300 metri quadri, dalla quale escono tremila pezzi al giorno. Tanti. È quello che serve per provare a conquistare la grande distribuzione, dove le panadas, confezionate in atmosfera modificata, cioè con azoto e anidride carbonica che non permettono la proliferazione di batteri e consentono una durata di trenta giorni, si cominciano a vendere nel reparto dei freschi. «All'inizio è stata dura convincere i clienti che il passaggio dall'artigianalità al semi-industriale non avrebbe cambiato la bontà del prodotto, perché la qualità la fanno le materie prime», ricorda Laura. «Me ne andavo in giro a far assaggiare le panadas fatte a macchina e quelle fatte a mano, per dimostrare che il sapore non cambiava».

Funziona, e Sa Panada - questo il nome della società - cresce, ma in un mercato sempre più globale nulla è per sempre. Nel 2014, dopo alcuni collaboratori sballati e la crisi economica, l'azienda arriva a un bivio e mamma Achenza chia-

ma a raccolta le sue figlie, Martina, 22 anni, che in azienda era cresciuta ma non aveva un ruolo preciso, e Valentina, 27, laurea in Scienze politiche e studi d'inglese a Cambridge, che cercava la sua strada in Inghilterra. «Ho bisogno di voi: ci siete?», chiede Laura. E loro ci sono. La rivoluzione parte dall'introduzione del gelo nel processo produttivo, per far durare più a lungo le panadas e farle arrivare più lontano. «Già dal 2015»,

### «PRESTO ACCONTENTEREMO ANCHE I PAESI ARABI CON UNA RICETTA STUDIATA PER LORO: SENZA STRUTTO NÉ CARNE DI MAIALE»

spiegano le ragazze, «con il sito di e-commerce *sardalandfood.it* riusciamo a consegnare i nostri prodotti in Italia in 48 ore e in Europa, principalmente in Francia, Inghilterra e Irlanda, in 96».

Poi ci sono gli accordi commerciali con le catene di distribuzione di tutta Italia, e quelli per far arrivare le panadas sulle tavole di bar, hotel e ristoranti europei, oltre che di Bielorussia, Cina e Brasile. «Ci siamo anche presentati alle più importanti catene russe, dove inizie-

remo a vendere entro il 2018, prima di tutto a Mosca», dicono Valentina e Martina. Parte della rivoluzione è fatta dalla diversificazione delle panadas, ormai ripiene anche di gamberi e zucchine, tacchino e peperoni, verdure miste, carciofi e patate. Ce n'è pure una versione vegana, con l'olio d'oliva al posto dello strutto. «Ora pensiamo a quella musulmana, senza strutto né carne di maiale, destinata ai Paesi arabi», spiegano loro, eviden-

temente decise a far assaggiare quella delizia nata a Oschiri a chiunque. «Certo, perché la panadas è trasversale e si presta a essere consumata in ogni contesto». Se non ci credete, provate le panadas in versione *street food* (in inglese, cibo di strada) offerte dall'Ape car che d'estate gira per le spiagge della Costa Smeralda. O quelle che il giovane e pluripremiato chef sardo Gianfranco Pulina ha rivisitato in chiave gourmet.

Rossana Linguini