



S U
D É
C O
R 



ACCADEMIA
DI BELLE ARTI
Mario Sironi
SARONNO

Collana: Regesti, Tassonomie e altri Trattati -11

Coordinamento generale

Antonio Bisaccia, direttore Accademia di Belle Arti "Mario Sironi" Sassari

Coordinamento per la realizzazione e allestimento mostra

Federico Soro, Coordinatore dipartimento Arti Visive

Giovanni Sanna, Coordinatore Scuole di Pittura

Davide Fadda, Oscar Solinas

*Concorso per la realizzazione di un intervento di Street Art
per l'Azienda Casearia F.Ili Pinna, Thiesi*

Giuria tecnica

Davide Fadda, Oscar Solinas, Federico Soro

Progetto selezionato per la realizzazione

Alessandra Catta

Coordinamento editoriale, grafica e impaginazione

Roberto Satta

*Per aver reso possibile la realizzazione del "Concorso per la realizzazione
di un intervento di Street Art per l'Azienda Casearia F.Ili Pinna, Thiesi"*

Si ringrazia: Marco Cortopassi

e la segreteria dell'Accademia di Belle Arti "Mario Sironi" di Sassari

© 2019 h_demia.ss/press

Accademia di Belle Arti "Mario Sironi"

Via Duca degli Abruzzi n.4, 07100, Sassari Tel. 079 280302-280022 - fax 079 9570628

www.accademiasironi.it

Edizione fuori commercio



S U
D É
C O
R



h_demia.ss/press



Fer/menti di arte e latte

(di Antonio Bisaccia)

Ogni liquido è acqua e ogni acqua è latte.
Nell'inafferrabile elemento, ricco di germi,
fermentante di inespresse latenze, super-latte inesauribile,
si acquattava l'energia vitale primordiale,
l'oscuro segreto dell'esistenza, della generazione,
della fertilità, l'umido lievito che presiedeva ai meccanismi della nascita,
della crescita, della rigenerazione.

Piero Camporesi, *Le vie del latte*

Decorare l'architettura è raccontare una storia.

Decorare ha a che fare con **ORIENTARSI**, definire, circoscrivere, riflettere.

In definitiva di tratta di **solidificare** visivamente un mito, ovvero -all'**etimo**- un racconto.
La **grammatica** e **sintassi** di questo racconto si nutre di **segni grafici** e cromatici che abbracciano,
in un solo respiro, l'architettura che li accoglie: come se fosse un **manualissimo** videomapping **NATURALE**.

Il racconto di un **BRAND**, come quello dei **PINNA**, è adagiato sulla pelle di un immaginario -tutto **SARDO**-
degli **elementi primari**, della **natura**, delle intemperie, del rispetto per gli animali e della **considerazione**
per le persone che rendono reale il **manufatto alimentare**: il **FORMAGGIO**, questo **umor casei** universale,
che va oltre il semplice **NUTRIMENTO** e porta addosso una storia importante di vita e desiderio.

Orientarsi è curare la propria natura in un **ORIZZONTE** che ci indica la strada: in questo caso la strada tutta sensoriale del **GUSTO**,
la certezza che la **tradizione** è l'unico modo per vestire i **sogni** di contenuti **IDENTITARI**.

Nel nostro caso, essi hanno la natura di una **materia prima** imperdibile e inarrivabile.
I **sogni**, di solito, sono fatti di una materia **IMPREDIBILE**.

La via del **LATTE**, in **Sardegna**, porta a **PINNA**.

NOI ne abbiamo solo tracciato i **segni**.



DA CENTO ANNI FORMAGGI SARDI NEL MONDO

Caseificio Pinna



Giommaria Pinna
(Thiesi 1881 - 1953)

Francesco Pinna
(Thiesi 1894 - 1963)

“Caro Francesco, sono rimasto contento che siate così uniti con i thiesini d’America... Qui il tempo è meraviglioso, la campagna pare in primavera, per le pecore erba ce n’è in abbondanza... Di salute tutti bene.

Il tuo affezionato fratello, Giommaria”.

Parole che volano da una parte all’altra del mondo. Parole che raccontano una storia lunga un secolo e che da qualche mese sono approdate sui muri del caseificio dei Fratelli Pinna a Thiesi. Non ce le ha portate il maestrale che accarezza la Sardegna, ma i pennelli e il talento dei ragazzi dell’Accademia delle Belle Arti di Sassari con cui l’azienda ha realizzato questo intrigante progetto.

L’idea era quella di celebrare un traguardo straordinario, cento anni di vita. Di raccontare, anche per immagini, una storia di successi in una terra dove lo sviluppo fatica sempre a realizzarsi. Di lasciare un segno visibile a tutti e di un’avventura imprenditoriale affascinante. E chi meglio dei giovani artisti dell’Accademia poteva realizzare questo progetto? La scelta è stata decisa e coerente.

Dopo l’impegno sociale che si traduce nel sostegno alla comunità locale, nell’aiuto concreto a un Istituto di formazione e nell’importante borsa di studio per studenti meritevoli, si è sentito il bisogno di entrare in contatto con il mondo dell’arte avviando una collaborazione che potrà svilupparsi e crescere.

Si diceva delle parole. Quelle scritte da Giommaria al fratello Francesco, in “missione” a New York, hanno un valore simbolico enorme. Sono state scritte alla fine del 1927, la Fratelli Pinna era nata appena otto anni prima e quel viaggio pionieristico rappresenta uno spartiacque fondamentale tra un presente promettente ma complicato e un futuro tutto da costruire.

“L’America è lontana, dall’altra parte della Luna”. Col piroscampo ci vuole quasi un

mese per arrivarci. Decidere di prenderlo significa avere coraggio e fantasia, avere una visione inusuale in quei tempi. Ecco perché quelle parole sul murale, quasi fiori di campo tra i colori intensi che i ragazzi hanno scelto, assumono un significato molto più profondo della loro apparente semplicità.

Il murale, che ricorda il rosone della chiesa di Santa Vittoria, simbolo di Thiesi, diventa inoltre un omaggio al territorio col quale l'azienda Pinna ha un rapporto profondissimo. E per territorio non si può intendere il solo Meilogu, ma un'intera isola che ha nella pastorizia la "grande madre" delle sue attività economiche.

Dal territorio arriva una consolidata e riconosciuta tradizione casearia, pascoli di qualità che consentono di avere una eccellente materia prima. Al territorio ritorna molto in termini di occupazione e attenzione alla crescita sociale.

Chissà se riuscivano a immaginare tutto questo i due fratelli intraprendenti che nel 1919 avevano firmato alla Camera di commercio e industria di Sassari la costituzione di una attività, all'ingrosso e al minuto, che riguardava il commercio di "bestiame, formaggi e macello".

Chissà se avevano ben chiaro che il loro tentativo di emanciparsi imponeva salti di qualità determinati per dare gambe ai loro desideri.

Chissà quali pensieri attraversavano la mente di Giommara quando il 28 gennaio del 1927 attraversava piazza d'Italia a Sassari per raggiungere l'ufficio che avrebbe battezzato la nascita della società di fatto che si occupava di formaggi. E chissà quali emozioni e tormenti stava vivendo invece Francesco passeggiando sul ponte della nave che attraversava l'Atlantico.

Sicuramente erano consapevoli che per il commercio dei formaggi sardi che raggiungevano l'America era un momento cruciale. Dall'altra parte della Luna si poteva capire se la strada intrapresa era quella giusta e l'azienda neonata poteva farsi i muscoli e programmare il futuro. "Ricevuto il telegramma, venduto a 59 soldi, se conviene spedite". I semi di imprenditoria stanno germogliando, bisogna solo avere pazienza e tenacia.

Per capire il senso di questa storia, è necessario però fare qualche passo indietro. Negli ultimi decenni dell'Ottocento le condizioni economiche dell'Italia sono drammatiche, quasi disperate, soprattutto nelle regioni meridionali. In poco tempo sono oltre 4 milioni gli italiani che lasciano la loro terra per sopravvivere e cercare fortuna. E sui quei piroscafi, assieme al loro carico di disperazione e di speranza,



tutta quella gente si porta dietro anche abitudini alimentari molto precise, irrinunciabili.

Per pasta, olio, pomodoro e formaggio si aprono mercati e prospettive nuove. Gli elementi, di quella che oggi chiamiamo dieta mediterranea, diventano prodotti d'esportazione. Ai commercianti laziali e ciociari che riforniscono tutto il Sud, in particolare Campania, Puglia e Sicilia, non basta più il pecorino tipo romano prodotto dalle loro parti. Quel formaggio stagionato e salato, così adatto per le povere tavole dei meridionali dove la pastasciutta la faceva da padrona, inoltre non ha problemi a viaggiare e a mantenere le sue caratteristiche.



Gli industriali romani ricevono richieste superiori alla loro produzione e si danno da fare per cercare da altre parti la materia prima. I commercianti ponzesi, che frequentando le coste sarde apprezzano il fiore sardo, formaggio con caratteristiche simili, raccontano di una Sardegna dove ci sono più pecore che cristiani. I primi sbarchi avvengono nel 1898 e per l'isola è l'inizio di una vera e propria rivoluzione industriale. I caseifici nascono come i nuraghi. La svolta è realizzata da imprenditori laziali, campani e qualche toscano che governano il business delle esportazioni. Nessun sardo alla guida, ma la ricaduta sull'isola è notevole: crescono produzioni



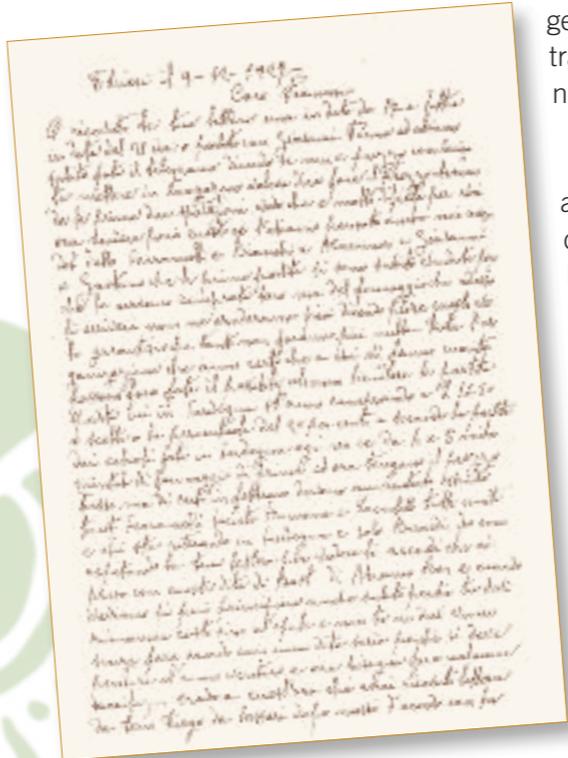
e reddito dei pastori. Qualche cifra: tra il 1900 e il 1924 l'esportazione dei formaggi sardi aumenta vertiginosamente da 25mila a 100mila quintali. Impressionante la crescita degli allevamenti: le 850mila pecore censite nel 1895 diventano oltre due milioni nel 1918. A fine secolo una pecora fruttava in latte poco meno di 12 lire, vent'anni dopo sei volte tanto.

È una rivoluzione che stravolge la sonnolenta economia della Sardegna, ferma da millenni. L'intera isola si trasforma in una sorta di grande pascolo brado. È una rivoluzione che spiega la voglia di rischiare dei due fratelli di Thiesi e aiuta a capire quel viaggio sulle onde dell'Atlantico, il desiderio di emanciparsi, di rendersi autonomi, di provare a superare i propri limiti.

Quelle parole che hanno viaggiato sull'oceano e che rivivono sul murale di Thiesi sono anche rappresentative di un'eredità importante: coraggio, determinazione, ma sempre piedi per terra diventano parole d'ordine fondamentali. Le generazioni successive le hanno fatte proprie per raggiungere nuovi traguardi. Hanno dato forza a quella scommessa, migliorando numeri e credibilità.

Oggi dopo diverse svolte tecnologiche e una comprovata capacità a tenere in piedi tecniche tradizionali e attenzione alla qualità, la ditta Fratelli Pinna è una delle realtà più apprezzate del settore. Nello stabilimento di Thiesi che si sviluppa su 28mila metri quadri e dove lavorano 180 persone, arrivano tutti i giorni una cinquantina di camion che trasportano 260mila litri di latte provenienti da quasi 1500 allevamenti di tutta l'isola. Vista dallo stabilimento L'America sembra meno lontana e la luna illumina i colori e le parole di un murale che racconta una storia positiva, affascinante e meravigliosa.

FRANCESCO PINNA





Gli allievi finalisti dell'Accademia di Belle Arti
"Mario Sironi" di Sassari

Alessandra Catta

William Casula

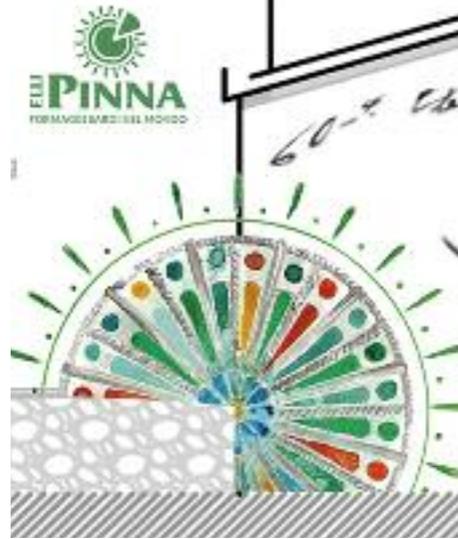
Verdiana Galia

Gloria Occhioni

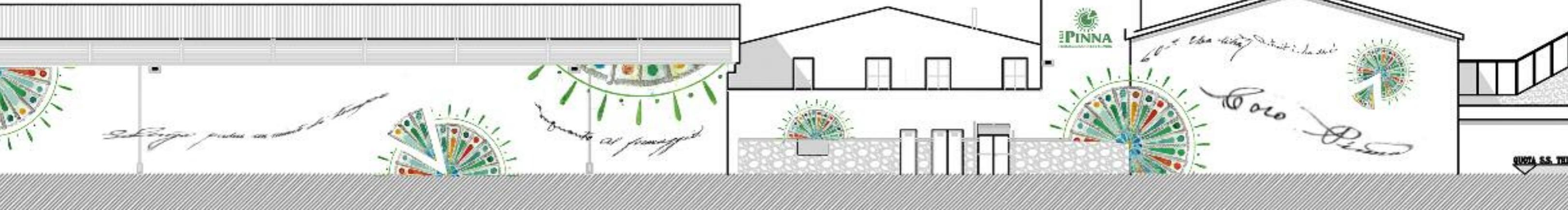
Teresa Pastore

Luisa Pistidda





Alessandra Catta



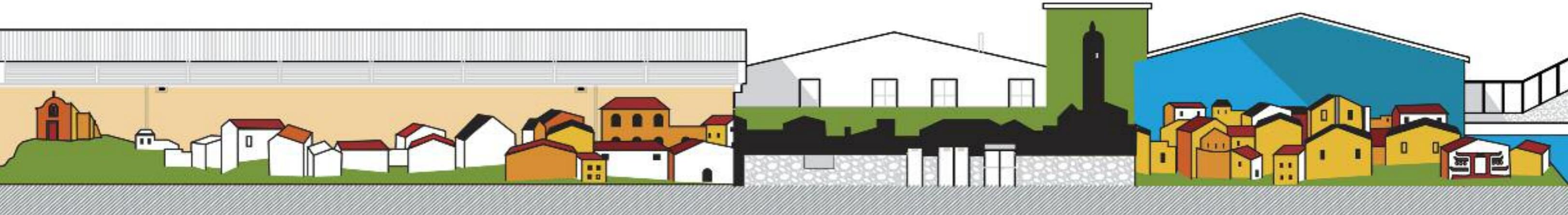


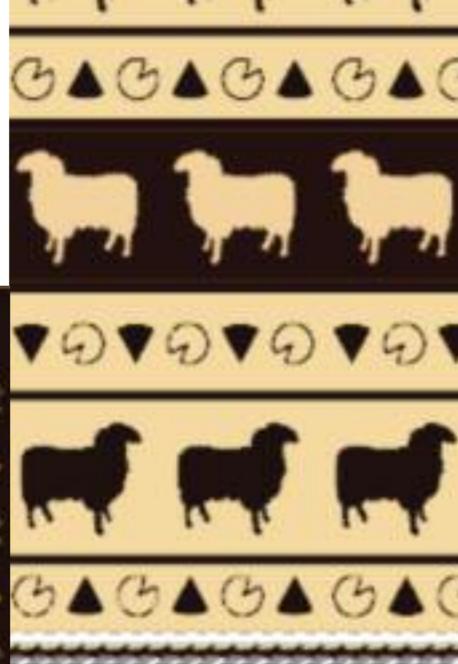
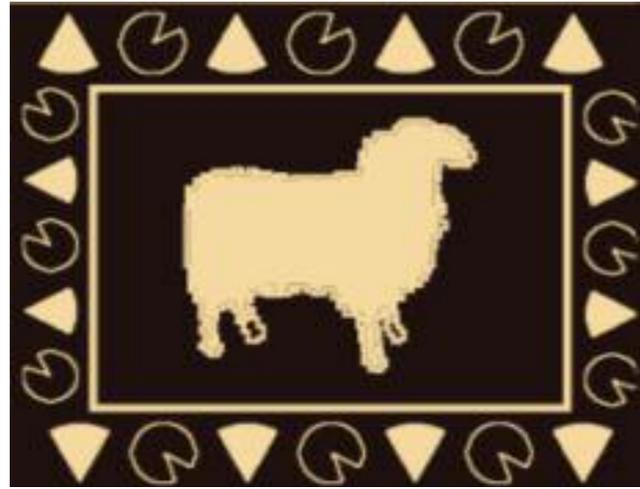
Verdiana Galia



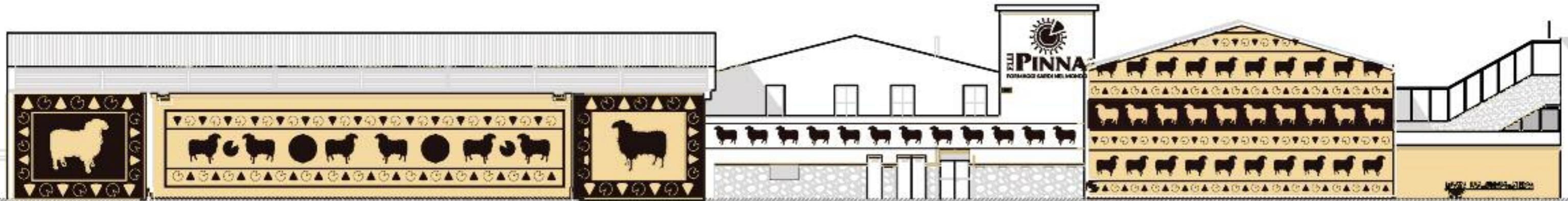


William Casula

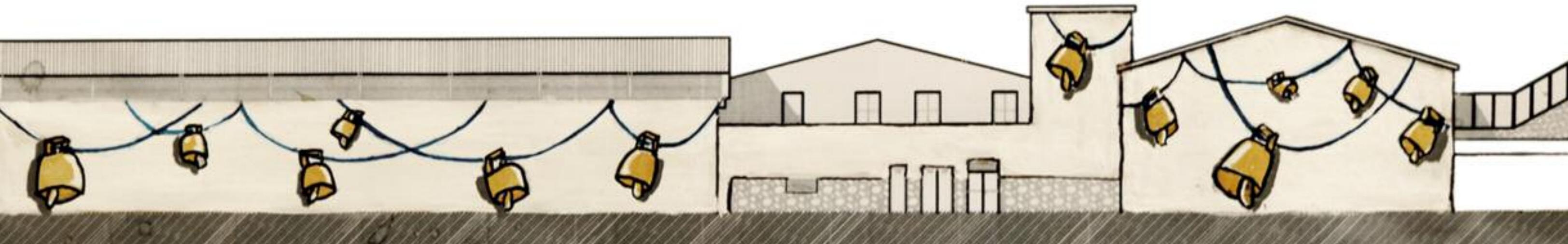
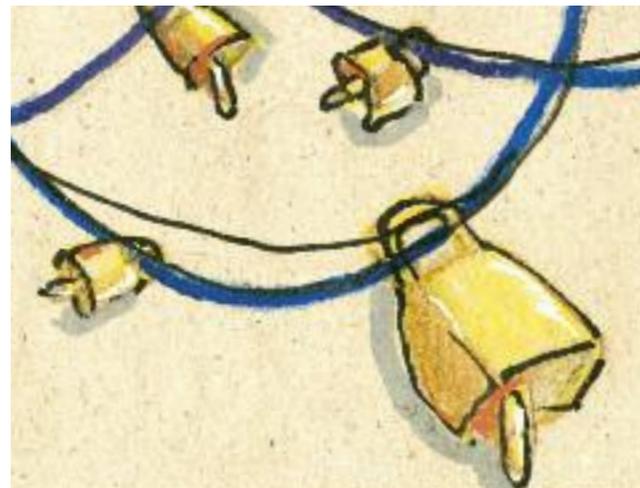




Teresa Pastore

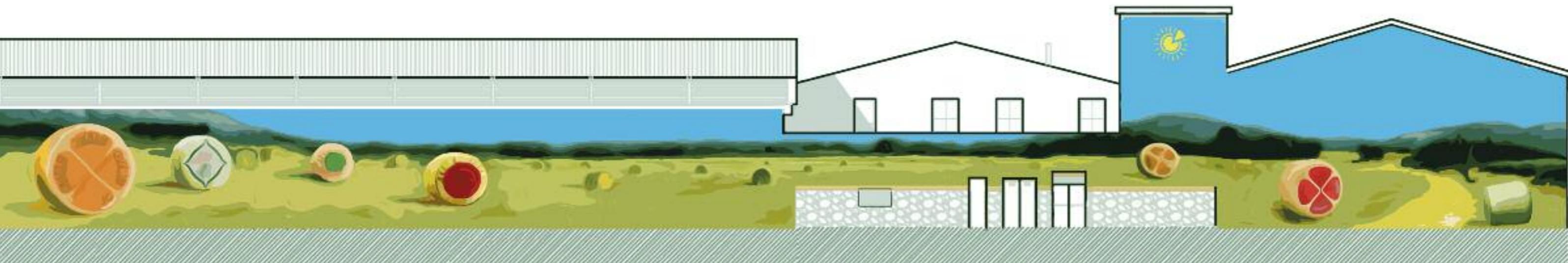


Gloria Occhioni



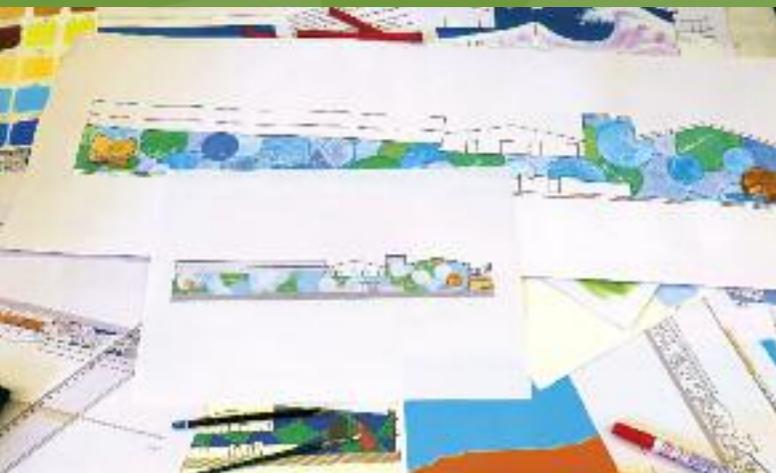


Luisa Pistidda

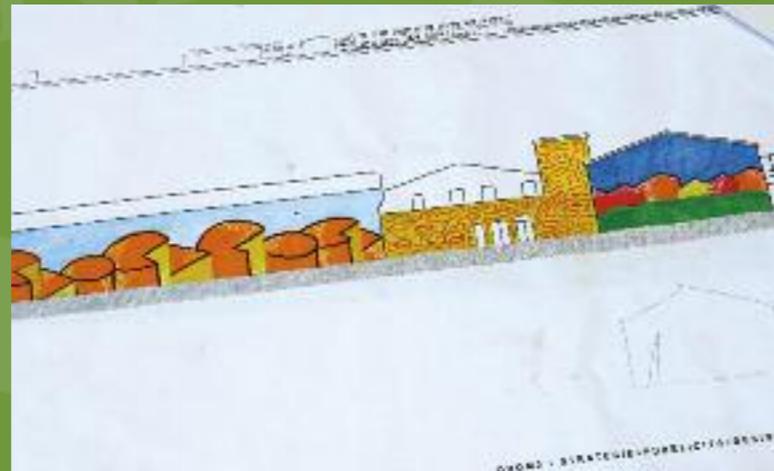




Antonio Cicu



Mattia Cubeddu



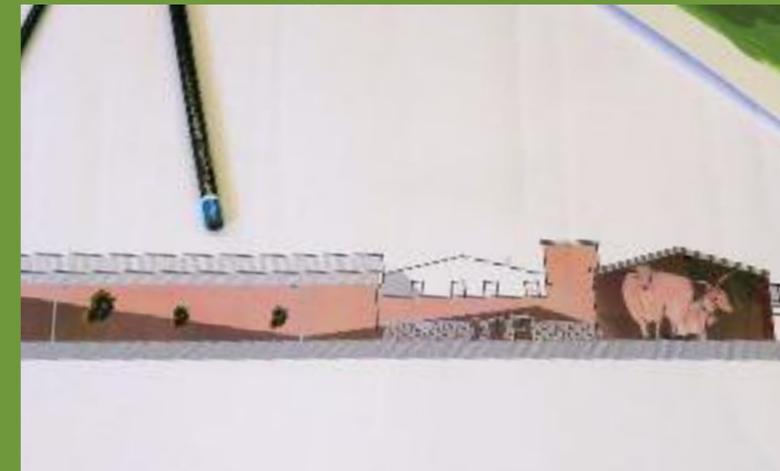
Diego Debidda



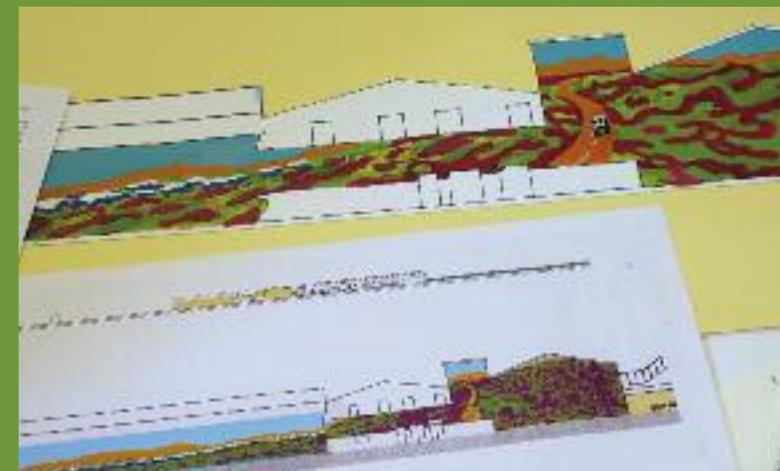
Giuseppe Gaspa



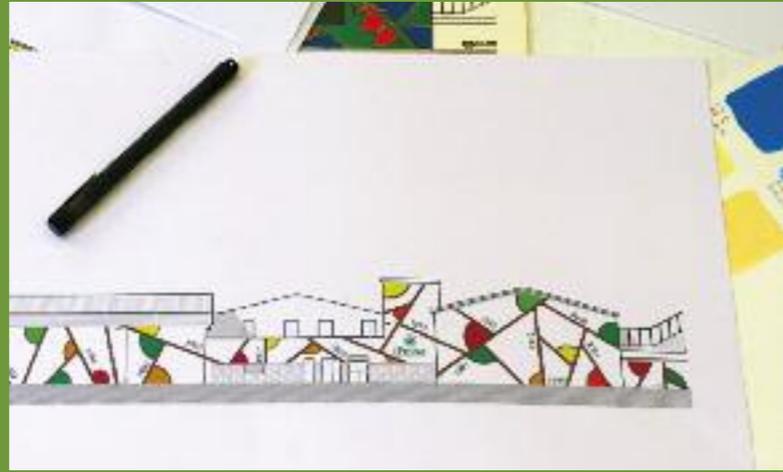
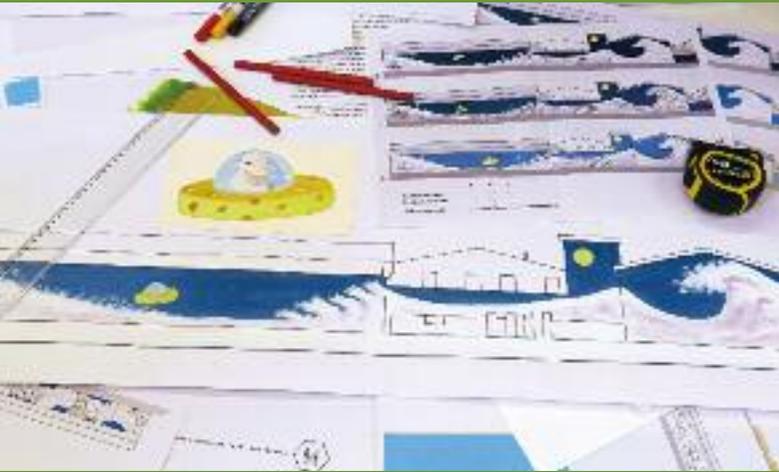
Taras Halaburda



Davide Manca

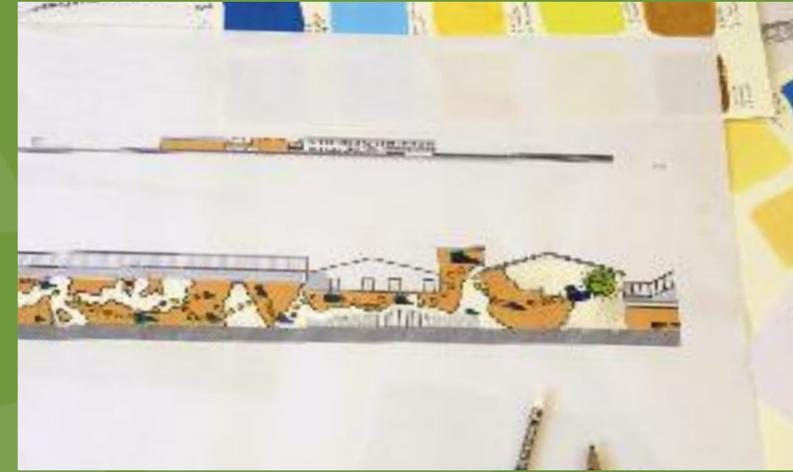
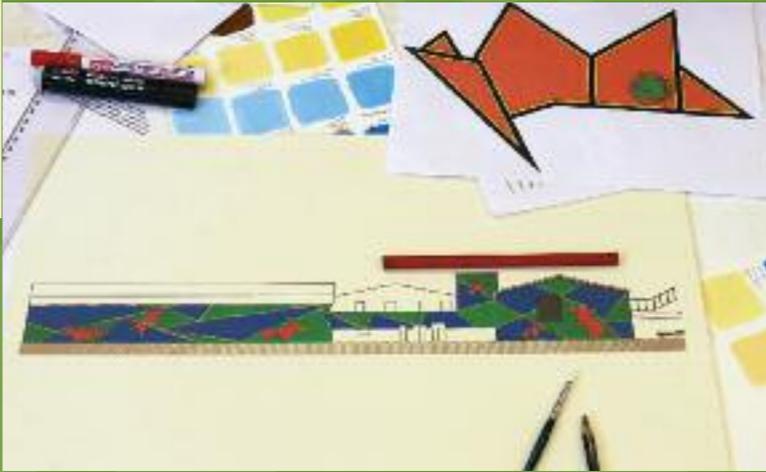


Gabriele Orotelli



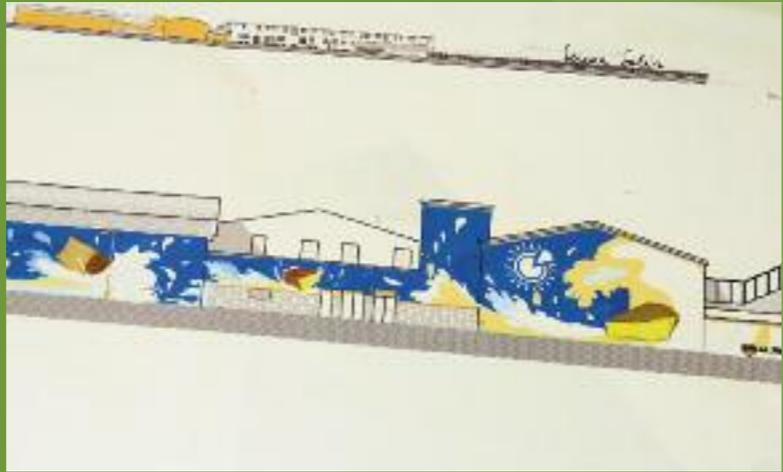
Sergio Ponti

Giorgio Scurosu



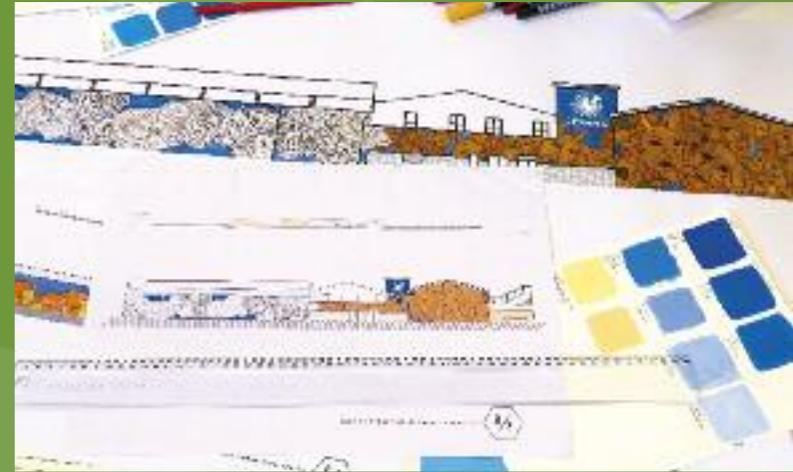
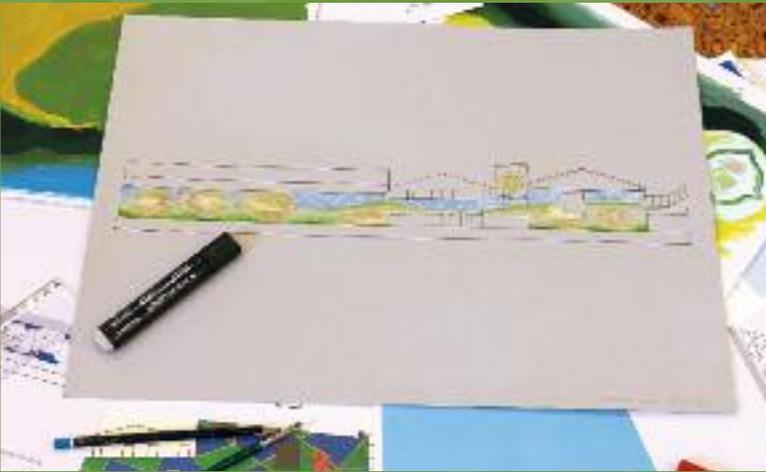
Carlotta Tola

Veronica Paretta



Serena Salis

Eleonora Secchi



Federico Tremendo



Taras Halaburda, Sergio Ponti, Eleonora Secchi, Alessandra Catta





fattoinAccademi .



Finito di stampare nel mese di dicembre 2019