

Chi siamo

Con il marchio "Fattorie Gennargentu" opera l'attività imprenditoriale "La Fattoria del Gennargentu s.r.l." che trasforma latte ovino prodotto in loco, in parte proveniente da aziende che hanno recepito criteri biologici. Impresa giovane e dinamica operante nel cuore della Sardegna, è nata nell'anno 1998 con l'obiettivo di **coniugare la secolare esperienza nella produzione di formaggi propria di questi paesi alle più moderne tecnologie**. L'attività produttiva è stata avviata nel caseificio nell'anno 2000; in breve tempo sono stati raggiunti risultati economici significativi, unitamente ad una collocazione di rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde.

Dove siamo

La struttura produttiva a Mamoiada, nell'altopiano più elevato della Sardegna centrale; siamo nel cuore della Barbagia, inseriti **in un territorio perfettamente integro**, ricadente **nell'ambito territoriale dell'istituto Parco Nazionale del Gennargentu**, nel quale la lavorazione e la produzione di formaggi sono attività ancorate a tradizioni secolari, che nel passato risultavano favorite dal clima montano particolarmente propizio e che oggi costituiscono una esperienza da conservare e, per quanto ci riguarda, da valorizzare. L'ambiente incontaminato, l'aria secca e fredda, i venti con l'influenza marina, sono la garanzia di una stagionata che consente di ottenere l'eccellenza delle nostre produzioni.

Che cosa lavoriamo

I nostri formaggi derivano dalla trasformazione di latte qualità eccezionale, con caratteristiche organolettiche uniche, prodotto esclusivamente da **greggi allevate allo stato brado sui pascoli di alta montagna situati nel territorio di un ristretto numero di paesi della Barbagia** (Fonni, Mamoiada, Orgosolo Villagrande Olzai Orani Sarule).

Che cosa produciamo

- Formaggi ovini del tipo crudo, cotto e semicotto;
- Pecorino DOP dolce e maturo;
- Crema di formaggio spalmabile;
- Ricotta gentile ovina.

Come produciamo

Tutti i nostri prodotti si caratterizzano per un alto standard qualitativo, garantito dal monitoraggio scrupoloso di tutto il ciclo produttivo, dal controllo attento delle materie prime. E attraverso tutte le certificazioni di qualità garantiamo i nostri clienti e i consumatori finali.

Il mercato

Grazie alla qualità delle nostre produzioni, alle garanzie di salubrità e alle certificazioni di qualità, nel breve periodo ci siamo posizionati nella distribuzione moderna in Sardegna che attualmente garantisce il 70% del nostro sbocco commerciale, mentre il 30% lo esportiamo nel mercato nazionale ed estero.

I nostri obiettivi

Coltiviamo l'ambizioso programma di contribuire, mentre perseguiamo con decisione gli interessi economici delle nostre aziende, allo sviluppo del territorio nel quale operiamo.

Maggiori informazioni nel sito internet: www.fattoriegennargentu.it