



Bresca Dorada suona bene e non ricordo chi dei tre lo avesse pronunciato ma ci piacque subito e il suo significato era perfetto: in sardo Bresca è il favo di cera che contiene il miele, nettare dorato appunto.

Dalla metà degli anni ottanta ad oggi le prime api di Bresca Dorada sembrano essere andate molto lontano: qual è il più bel ricordo degli albori dell'azienda?

Siamo arrivati nelle campagne di Muravera inseguendo il sogno della campagna che nella metà degli anni ottanta era molto diffuso in certi ambienti. Abbiamo trovato il nostro spazio a Monte Liuru a quindici chilometri da Muravera, e come vicini avevamo altri giovani provenienti da Cagliari e anche da diversi posti della penisola: come noi avevano deciso di lasciare la città per vivere più a contatto con la natura e la sua bellezza .

***Cosa significa oggi vivere l'azienda nel territorio in cui è cresciuta?***

Siamo arrivati in campagna con il progetto di sviluppare l'attività dell'apicoltura e dopo aver acquistato un terreno di circa un ettaro abbiamo realizzato un piccolo laboratorio per la lavorazione del miele.

Siamo arrivati a condurre sino a settecento alveari e abbiamo raccolto tanto miele nelle diverse specificità floreali che confezionavamo e vendevamo autonomamente in giro per la Sardegna.

Da allora sono passati trent'anni e tante cose sono cambiate: ovviamente la gioventù non c'è più e in quella terra che quando arrivammo era un appezzamento arido, sono cresciuti tanti alberi che mettemmo a dimora nei primi anni.

La struttura è cresciuta fisicamente e alla produzione di miele si sono aggiunte altre produzioni quali i liquori, le confetture, i sali aromatizzati e tante altri prodotti sfiziosi.

L'azienda ha dovuto cercare rinforzi e oggi contiamo sulla collaborazione di una quindicina persone che lavorano stabilmente. Si può dire che nonostante le difficoltà, tutto sommato siamo una realtà felice e continuiamo a sfornare progetti nuovi per continuare a tenerci giovani.



***In questo momento siamo a novembre, quando maturano i frutti del mirto. Immaginiamo che il mese del Natale sia particolarmente importante per voi...***

All'interno della nostra attività l'impegno maggiore è rivolto ai liquori e quello di mirto ottiene il maggior successo nel mercato. Ai primi di Dicembre come ogni anno inizia la raccolta del mirto che utilizzeremo sia per i liquori che per altri prodotti. I giorni della raccolta sono particolarmente vivaci perché con il mirto arrivano i raccoglitori e i loro carichi provenienti da mezza Sardegna: è molto piacevole rincontrarli dopo un anno e confrontarci reciprocamente su tanti aspetti del nostro lavoro.

E ovviamente i mesi natalizi ci riservano una maggiore richiesta di prodotti: l'aspetto commerciale è quindi molto importante in questo periodo dell'anno.

***Liquori, mirti, miele, marmellate, confetture: che cosa apprezzano maggiormente i clienti della vostra produzione? Ci sono richieste anche dall'estero?***

I nostri prodotti sono venduti prevalentemente in Sardegna e nella penisola anche se in Europa ultimamente si stanno aprendo buone possibilità.

Generalmente le richieste arrivano grazie al passaparola senza doverci affidare a nessuna pubblicità. La nostra è una piccola realtà che sa di poter crescere sino a un certo livello e ci auguriamo che tante piccole aziende possano nascere in Sardegna e fare rete per potersi difendere dalle tante insidie che arrivano da porzioni di mercato che guardano al profitto come unico obiettivo.

***Qual deve essere quindi la forza della aziende sarde?***

La Sardegna possiede uno strumento fondamentale: il territorio. Grazie alla ricchezza e all'amore per la propria terra le aziende possono puntare sulla qualità e presentarsi nei mercati ricche e consapevoli. Questa certezza non

fa che rafforzare ogni giorno il nostro amore per la campagna e per la bellezza della natura sarda e renderci orgogliosi della scelta fatta trent'anni fa.

---

## 01 dicembre 2015


Valentina Zuddas

©2015 Copyright - Sandalyon

## Condividi

---

 Condividi su Facebook ([https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.sandalyon.eu%2Fita%2Farticoli%2Farchivio%2Fcucina-tradizionale-della-sardegna%2Fbresca\\_\\_250.html&t=](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.sandalyon.eu%2Fita%2Farticoli%2Farchivio%2Fcucina-tradizionale-della-sardegna%2Fbresca__250.html&t=))

 Condividi su Twitter ([https://twitter.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.sandalyon.eu%2Fita%2Farticoli%2Farchivio%2Fcucina-tradizionale-della-sardegna%2Fbresca\\_\\_250.html](https://twitter.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.sandalyon.eu%2Fita%2Farticoli%2Farchivio%2Fcucina-tradizionale-della-sardegna%2Fbresca__250.html))

---

## Argomenti Correlati

---

01 dicembre 2015

L'olio d'oliva sardo ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/olio\\_\\_240.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/olio__240.html))

---

01 dicembre 2015

La bottarga di muggine ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/bottarga\\_\\_245.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/bottarga__245.html))

---

01 dicembre 2015

La favata: delizia della cucina popolare ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/favata\\_\\_242.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/favata__242.html))

---

01 dicembre 2015

La fregola in tutte le sue varietà ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fregola\\_\\_239.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fregola__239.html))

---

01 dicembre 2015

La mandorla e i dolci di Sardegna ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/mandorla\\_\\_246.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/mandorla__246.html))

---

01 dicembre 2015

Sa fruttera di nozze ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fruttera\\_\\_248.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fruttera__248.html))

---

01 dicembre 2015

Sa Panada Assemimesa ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/panada\\_\\_252.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/panada__252.html))

---

01 dicembre 2015

Sa Pompia ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/pompia\\_\\_241.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/pompia__241.html))

---

01 dicembre 2015

Su filindeu: i capelli di Dio ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/filindeu\\_\\_253.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/filindeu__253.html))

---

01 dicembre 2015

A tavola in Sardegna ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/cucinasarda\\_\\_255.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/cucinasarda__255.html))

---

01 dicembre 2015

Taccas, Sabores de Su Tempus ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/taccas\\_\\_247.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/taccas__247.html))

---

01 dicembre 2015

Bresca Dorada, un'amicizia con la natura lunga più di trent'anni ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/bresca\\_\\_250.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/bresca__250.html))

---

01 dicembre 2015

Cozze: una passione tutta da sgusciare ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/cozze\\_\\_251.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/cozze__251.html))

---

01 dicembre 2015

FreGola: il food blog sardo "on the road" ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fregola\\_\\_249.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/fregola__249.html))

---

01 dicembre 2015

I rituali del sangue in Sardegna ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/sanguinaccio\\_\\_238.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/sanguinaccio__238.html))

---

01 dicembre 2015

Il carciofo spinoso sardo ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/carciofo\\_\\_244.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/carciofo__244.html))

---

01 dicembre 2015

Il formaggio artigianale di Salvatore Ledda ([http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/la-lavorazione-artigianale-del-formaggio-pecorino-secondo-la-tradizione-sarda\\_\\_254.html](http://www.sandalyon.eu/ita/articoli/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna/la-lavorazione-artigianale-del-formaggio-pecorino-secondo-la-tradizione-sarda__254.html))

---

## MENU

ARCHIVIO ([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/archivio\\_\\_2.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/archivio__2.html))

---

PUBBLIREDAZIONALI ([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/pubbliredazionali/pubbliredazionali\\_\\_3.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/pubbliredazionali/pubbliredazionali__3.html))

---

REDAZIONE ([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/redazione/redazione\\_\\_4.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/redazione/redazione__4.html))

---

CONTATTI (<http://www.sandalyon.eu/ita/contatti>)

---

## ULTIMI NUMERI

Cucina tradizionale della Sardegna  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna\\_\\_37.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/cucina-tradizionale-della-sardegna__37.html))

---

Num. 7 Anno I - Novemb. 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-7-anno-i-novembre-2015\\_\\_36.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-7-anno-i-novembre-2015__36.html))

---

Num. 6 Anno I - Ottobre 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-6-anno-i-ottobre-2015\\_\\_35.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-6-anno-i-ottobre-2015__35.html))

---



**SANDALYON**  
Periodico on line  
Reg. Tribunale Cagliari  
n.17/13 del 10/12/2013  
Via San Francesco, 35 - 09045  
Quartu Sant'Elena (Ca)

Num. 5 Anno I - Setteb. 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-5-anno-i-settembre-2015\\_\\_34.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-5-anno-i-settembre-2015__34.html))

---

Num. 4 Anno I - Agosto 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-4-anno-i-agosto-2015\\_\\_33.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-4-anno-i-agosto-2015__33.html))

---

Num. 3 Anno I - Luglio 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-3-anno-i-luglio-2015\\_\\_31.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-3-anno-i-luglio-2015__31.html))

---


Num. 2 Anno I - Giugno 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-2-anno-i-giugno-2015\\_\\_30.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-2-anno-i-giugno-2015__30.html))


---

Num. 1 Anno I - Maggio 2015  
([http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-1-anno-i-maggio-2015\\_\\_23.html](http://www.sandalyon.eu/ita/categorie/archivio/num-1-anno-i-maggio-2015__23.html))

---

Tel: +39 328.824.11.72  
Email: [redazione@sandalyon.it](mailto:redazione@sandalyon.it)

 [facebook.com/sandalyon](https://facebook.com/sandalyon) (<https://facebook.com/sandalyon>)

 [twitter.com/sandalyon](https://twitter.com/Sandalyon_press) ([https://twitter.com/Sandalyon\\_press](https://twitter.com/Sandalyon_press))

**credits** (<http://www.visivcomunicazione.it/>)