



Giovanni Curreli durante la preparazione del formaggio

## L'Oscar Green 2012 al pastore di Olzai colpito dagli incendi

di **Giovanni Maria Sedda**

▶ OLZAI

Dopo la tragedia dell'incendio di quest'estate il pastore Giovanni Agostino Curreli, può nuovamente sorridere. Anche se i danni causati dalle fiamme sono ancora evidenti nei 50 ettari di Sa Pala Mala, vicina al paese di Olzai. La sua azienda "Erkiles" ha infatti vinto la selezione regionale "Oscar Green 2012" nella categoria "In-Filiera" e, insieme ad altre sei imprese isolate di eccellenza e finaliste di altre categorie, parteciperà a Roma alla selezione nazionale del concorso organizzato annualmente dalla Coldiretti. Un primato importante e quindi una grande soddisfazione per il coraggioso imprenditore. Infatti Giovanni Agostino Curreli, 55 anni, di Olzai, può vantare una storia aziendale di tre generazioni, caratterizzata dalla passione per l'allevamento degli ovini e la produzione di formaggi con qualità certificata. Curreli ha investito in questi ultimi anni ingenti risorse per rinnovare l'azienda agricola, ereditata dalla madre "Nonna Rosa". Nel

2011, con l'assistenza del tecnico caseario Bastianino Piredda di Nulvi, ha creato la linea di formaggi ovini vegetariani "Bisine". Una produzione che sta trovando il consenso, non solo dei vegetariani, ma anche dei consumatori più esigenti e raffinati. Tanto da vincere l'Oscar Green 2012, appunto, per aver trasformato il latte prodotto dalla sue 500 pecore nel tradizionale Fiore Sardo Dop, sviluppando però una nuova linea di formaggi vegetariani. «L'antica arte casearia \_ come evidenzia la Coldiretti Sardegna nella scheda che motiva il premio \_ è stata integrata con metodi innovativi per creare la prima azienda certificata "Qualità Vegetariana" della Sardegna per la produzione di formaggio pecorino a caglio vegetale, aprendo canali commerciali in paesi arabi e di tradizione ebraica».

Con grande soddisfazione questa settimana Giovanni Agostino Curreli ha organizzato, con sua moglie Pina, una breve vacanza a Ostia Lido dove, per le "Giornate Sarde" il Circolo culturale Quattro Mori, allestirà uno stand dei suoi formaggi.

TURISMO » Sul Trenino Verde da Macomer a Bosa: un'occasione sprecata ■ MALCOTTA A PAGINA 9

# LA NUOVA

DOMENICA 23 SETTEMBRE 2012  Nuova Sardegna EDIZIONE DI NUORO  
 REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA ANTONIO DI NINO, 16 - 07100 NUORO - TEL. 079/224100 - FAX 079/267606  
 PREZZO RICETTA STRADA 10,75 EURO IVA INCL. - TEL. 079/224100 - FAX 079/267606