

# L'UNIONE SARDA

LUNEDÌ 24 SETTEMBRE 2012

CAGLIARI ANNO CIVILE NUMERO 264

SPED. AB. POST. - 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96

ABBONAMENTI NEI DISTRICTI DI TESSALIA: 6 NUMERI DAL LUNEDÌ AL SABATO: SETTIMANALE € 6,60 MENSILE € 24 TRIMESTRALE € 78 SEMESTRALE € 156 ANNUALE € 312, 7 NUMERI DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA: SETTIMANALE € 7,70 MENSILE € 28 TRIMESTRALE € 90 SEMESTRALE € 180 ANNUALE € 359

REDAZIONI LOCALI: Nuoro: Via Agostino, 3/5 - Tel. 0784-33288 • Fax 0784-37382 Olbia: Via Cesare Pieire, 6 - Tel. 0789-22707 • Fax 0789-22036 Oristano: Piazza Roma, 29 - Tel. 0783-78766 • Fax 0783-30139 Quartu: Piazza San Ferdinando - Tel. 070-869142 • Fax 070-81188 Sassari: Piazza Arcazi - Tel. 079-206451 • Fax 079-2064510 UFFICI DI CORRISPONDENZA Carbonia: Via Nacso, 5 - Tel. 0781-891088 • Fax 0781-661842 Iglesias: Via Valroide, 13 - Tel. 0781-256032 • Fax 0781-255779 Lanusei: Piazza V. Emanuele, 6 - Tel. 0782-482065 • Fax 0782-480339 Roma: Via Di Pozzo delle Cornacchie, 55 Tel. 06-68309487 • Fax 06-68309489 Milano: Via Torino, 2 - Tel. 02-86014139 • Fax 02-863919203

PREZZI ABBONAMENTO: con spedizione postale. Per l'Italia: sette numeri annuale € 280,00; semestrale € 140,00; trimestrale € 70,00; sei numeri, annuale € 250,00; semestrale € 127,00; trimestrale € 65,00; due numeri, annuale € 93,00; numero del lunedì, annuale € 46,00. Per l'estero: sette numeri annuale € 1.012,00; semestrale € 514,00; trimestrale € 260,00; sei numeri, annuale € 872,00; semestrale € 440,00; trimestrale € 223,00; due numeri, annuale € 299,00; numero del lunedì, annuale € 151,00

L'UNIONE SARDA € 1,20  
L'UNIONE SARDA - L'Unione Sport € 1,20

www.unionesarda.it

L'UNIONE SARDA

lunedì 24 settembre 2012 - www.unionesarda.it

9

## LAVORO & IMPRESA

Redazione Cagliari  
Piazza L'Unione Sarda  
(Complesso Polifunzionale S. Gilla)  
Tel. 070 60131  
Fax 070 60 132 75-6  
www.unionesarda.it  
economia@unionesarda.it

**SARDAFIDI**  
Soluzioni efficaci ai problemi del credito.  
Sede Centrale  
Via Nervi s.n. - Z.I. CASIC Est Elmas - Tel. 070.211301  
segreteria@sardafidi.it www.sardafidi.it

### La storia. L'innovazione realizzata dall'azienda agricola Erkiles di Olzai

# Pecorino per i vegetariani

A Olzai, Giovanni Curreli fa formaggio dal 1975. Tanti anni di fatica, rispettando la tradizione di famiglia. Poi un bel giorno, l'idea: puntare anche sui consumatori vegetariani. E così, l'azienda, Erkiles, ha iniziato la produzione con il marchio "Qualità vegetariana". Marchio? «E sì, siamo stati certificati dall'associazione vegetariana italiana: siamo gli unici in Sardegna», spiega Giovanni Curreli, finalista, assieme ad altre 7 aziende sarde, per l'"Oscar green" dell'agricoltura, premio promosso da Coldiretti.

**L'IDEA.** Certo, immaginarsi un formaggio per vegetariani non è facile. «Utilizziamo il caglio vegetale dei semi di cardo mischia-

to con un fungo che ha qualità coagulanti». Insomma, la tecnologia sposa l'agricoltura: «L'idea di iniziare questa produzione è nata anche grazie a mio figlio che ha frequentato l'istituto agrario di Olzai», racconta Curreli. «Un giorno abbiamo partecipato a un incontro con alcuni tecnici lattiero caseari, che ci hanno spiegato la chimica del formaggio, ma soprattutto i processi per migliorarne la qualità. Uno di questi tecnici, Bastianino Piredda, l'abbiamo poi portato in azienda», continua l'imprenditore di Olzai. «Da lì è nato il progetto, che ha richiesto un paio d'anni di perfezionamento».

**LA QUALITÀ.** Tradizione e genuinità, ma anche innovazione co-

stituiscono dunque la garanzia di qualità di questi prodotti "di nicchia". «Il latte necessario per la produzione dei formaggi», aggiunge Curreli, «viene esclusivamente dai nostri cinquecento capi ovini selezionati nei pascoli naturali che circondano il "Nuraghe Erchiles" e in altre montagne del cuore della Barbagia».

**L'EXPORT.** Ora il grande salto è oltre confine, verso i paesi arabi. «È il nostro obiettivo, assieme a quello di espanderci nell'Isola», conclude Curreli. «Si tratta di un mercato difficile, fatto da acquirenti minuziosi, che vogliono vedere come nasce il formaggio. Anche per questo stiamo attenti alla qualità».

**Lanfranco Olivieri**

**L'UNIONE SARDA** [www.unionesarda.it/iphone](http://www.unionesarda.it/iphone) 