

L'UNIONE SARDA

MARTEDÌ 25 SETTEMBRE 2012

CAGLIARI ANNO CCXIII, NUMERO 265
 SPEDIBILI POSTE - 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96
 ABBONAMENTI MULTIMEDIALI IN EDICOLA: 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 Aspromonte, 3/5 - Tel. 0784-33.238 • Fax 0784-37.382 **Olbia:** Via Cesare Pavese, 6 - Tel. 0789-22.707 • Fax 0789-22.036 **Oristano:** Piazza Roma, 29 - Tel. 0783-78.765 • Fax 0783-301.339 **Quartu:** Piazza Sant'Ele-
 na - Tel. 070-869.142 • Fax: 070-811.898 **Sassari:** Piazza Azuni - Tel. 079-206.451 • Fax 079-206.45.50 **UFFICI DI CORRISPONDENZA** Carbonia: Via Nuoro, 5 - Tel. 0781-691.018 • Fax: 0781-661.842 **Iglesias:** Via Valente, 13 - Tel. 0781-
 256.032 • Fax: 0781-255.779 **Lanusei:** Piazza V. Emanuele, 6 - Tel. 0782-482.065 • Fax: 0782-480.359 **Roma:** Via Di Pozzo delle Cornacchie, 55 Tel. 06-68309487 • Fax 06-68309489 **Milano:** Via Torino, 2 - Tel. 02-89014139 • Fax 02-863919203
PREZZI ABBONAMENTO: con spedizione postale. Per l'Italia: sette numeri annuale, € 280,00; semestrale € 143,00; trimestrale € 73,00; sei numeri, annuale, € 250,00; semestrale € 127,00; trimestrale € 65,00; due numeri, annuale € 93,00; numero del
 lunedì, annuale € 48,00. 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 + Corriere della sera € 1,20
 L'UNIONE SARDA + Milano Finanza € 1,20
 L'UNIONE SARDA + Italia Oggi € 1,20

www.unionesarda.it

roche bobois
 PARIS
 www.roche-bobois.com
 CAGLIARI - Via Roma, 203
 Tel. 070-6848336
 cagliari.viaroma@roche-bobois.com

OLZAI

Quel formaggio
 vegetariano
 è proprio da Oscar

A PAGINA 18



Giovanni Agostino Curreli

La forza di
 un'informazione
 ancora
 più completa
insieme a soli 1,20 €

TORTOLI

Per aeroporto
 e Consorzio
 riunione decisiva

A PAGINA 22



Mauro Pilia

CAFFÈ TERRA DEL FUOCO
CAGLIARI
 TEL. 070.274998
 CELL. 388.1897454
CAFFÈ TERRA DEL FUOCO



I formaggi prodotti dall'azienda Erkiles e a sinistra l'imprenditore caseario Giovanni Agostino Curreli

Olzai. Premiato il prodotto di Erkiles, l'azienda sopravvissuta all'immenso rogo di luglio Il formaggio vegetariano è da Oscar

Un'impresa agricola da oscar Erkiles, azienda zootecnica di Olzai ha vinto la selezione regionale "Oscar Green 2012" nella categoria In-Filiera. Insieme ad altre sei imprese isolane di eccellenza e finaliste delle altre categorie, parteciperà a Roma alla selezione nazionale del concorso organizzato annualmente dalla Coldiretti. Un importante primato regionale che la incorona regina per essere riuscita a coniugare l'antico saper fare con le moderne tecnologie dando vita a prodotti innovativi. Nel minicaseificio, inserito nell'azienda, situato, a poca distanza dal paese, in località Sa Pala Mala, l'imprenditore Giovanni Agostino Curreli, 55 anni, sposato e padre di 3 figli, accanto al tradizionale Fiore Sardo Dop, ha avviato la lavorazione di formaggi a caglio vegetale. Una geniale trovata che sta conqui-

stando anche i mercati arabi e di tradizione ebraica.
OLTRE IL ROGO. Il riconoscimento arriva, come un raggio di sole, al termine di una campagna agraria non proprio positiva. Lo scorso mese di luglio, un terribile incendio ha mandato in fumo oltre cinquanta ettari di pascolo aziendale. Coraggiosamente, Curreli è riuscito a salvare il suo gregge di bestiame, le stalle e il caseificio, ma i danni causati dall'incendio sono stati ingenti. Giovanni Agostino ha investito ingenti risorse per rinnovare l'azienda agricola creata dalla madre Rosa. Nel 2011, con la sapiente assistenza del tecnico caseario Bastianino Piredda di Nulvi, ha creato la linea di formaggi ovini vegetariani "Bisine", ottenendo il consenso, non solo dei vegetariani, ma anche dei consumatori più esigenti e raffinati.

L'ATTESTATO. Coldiretti Sardegna sottolinea l'importanza sotto il punto di vista ambientale e produttivo: «L'azienda Agricola Erkiles nasce come scommessa di rivalutazione di un ambiente montano in via di totale spopolamento», si legge nella scheda. «Sono allevate circa 500 pecore di razza sarda allo stato brado, la cui produzione di latte è stata trasformata nel minicaseificio aziendale per produrre il tradizionale Fiore sardo dop, e sviluppando una nuova linea di formaggi per vegetariani. L'antica arte casearia integrata con metodi innovativi ha creato la prima azienda certificata Qualità vegetaria della Sardegna per la produzione di formaggio pecorino a caglio vegetale».
RIBALTA NAZIONALE. Con la saggezza tipica degli allevatori di Barbagia, ottimismo e uno stile di vita so-

brio, Curreli si impegna quotidianamente nell'allevamento dei degli ovini allo stato brado, nella sperimentazione, commercializzazione e vendita diretta dei formaggi. Ora, attraverso il nuovo sito internet ha attivato interessanti rapporti commerciali. Un lavoro faticoso, senza soste, che comporta molti sacrifici ma, visto quello accaduto in questi giorni, è coronato da tanta soddisfazione. Nel prossimo weekend Giovanni Agostino Curreli ha organizzato, insieme alla moglie Pina, una breve vacanza a Ostia Lido dove, per le Giornate sarde organizzate dal circolo culturale Quattro Mori, presenterà i suoi formaggi. Qui attenderà serenamente l'esito delle selezioni nazionali Oscar Green 2012. L'auspicio è che arrivi la nomination nazionale.

Salvatora Mulas