labarbagia.net

Lunedì, 27 Maggio 2013 (S. Agostino v. di Canterbury)

DAL TERRITORIO: Ballottaggio, affluenza di poco sopra il 70% alle 13.30



27/05/2013, 14:45 ATTUALITÀ

# Olzai. 2° posto del caseificio Erkìles nel concorso regionale "Frue".

*Quaranta aziende in gara per la settima edizione del concorso regionale di Silanus*

Dimostrazione lavorazione formaggi nel caseificio Erkìles ( F. G. Murgia)

**Olzai.** Dopo l'Oscar Green del 2012, arriva a Olzai un altro importante riconoscimento per il rinomato minicaseificio Erkìles di Giovanni Agostino Curreli.

Domenica pomeriggio, a Silanus, nella splendida area archeologica di Santa Sabina, Curreli ha ritirato il 2° premio del "Concorso regionale del formaggio Frue – Ischidu – Casu ascedu" organizzato dall'agenzia Laore in collaborazione con comune di Silanus, associazione Santu Sidore, la Provincia di Nuoro e i Comitati regionali per la valorizzazione della "Frue e Casu Axedu", ovvero il tipico formaggio molle che si ricava dal latte raffermo e acidulo.

A questa settima edizione del concorso di Silanus, hanno partecipato quaranta azienda isolane con i loro prodotti ottenuti esclusivamente da latte ovino o caprino.

Nella prima sezione, l'azienda Erkìles ha presentato il suo "Fresco Bisine" lavorato con caglio vegetale, ottenendo il punteggio complessivo di 41/50.

Nella scheda di valutazione del "cazzau" dell'azienda Erkìles, la commissione degli esperti ha valutato il prodotto "con un buon equilibrio sensoriale complessivo" e, all'esame olfattivo, gustativo e strutturale, è stato evidenziato un "odore di lattico intenso, sapore acidulo delicato con aroma intenso e persistente, tutti ben equilibrati e accompagnati da una nota delicata di morbidezza e acquosità".

Dunque, con la sua tradizione e innovazione, il minicaseificio Erkìles di Giovanni Agostino Curreli si conferma un punto di riferimento nell'arte casearia isolana, soprattutto per quanto riguarda la produzione di formaggi "di nicchia" rigorosamente artigianali e con qualità certificata.

Oltre all'attestato "Qualità Vegetariana" del dicembre 2011 (prima azienda della Sardegna certificata per la produzione di formaggi pecorini a caglio vegetale), ai due premi già menzionati e ottenuti in pochi mesi, nell'azienda di Curreli si svolgono anche dei corsi lattiero caseari e periodiche visite di esperti e operatori commerciali del settore agro-alimentare, oltre a numerosi consumatori anche stranieri.
E anche domenica scorsa – prima della cerimonia di premiazione del concorso di Silanus – un gruppo di veterinari provenienti da diverse Asl del sud Italia hanno visitato il caseificio Erkìles insieme a colleghi dell'Asl di Nuoro (vedi album foto nel sito www.erkiles.it).

*Giangavino Murgia*

© 2001-2013 - È vietata la riproduzione, anche solo in parte, di contenuto e grafica.

Reg.Tribunale di Vasto n.106 del 25 Mag 2005 | Anno **9** | numero **147**