

Mezzogiorno **TERRITORIO** **SOS Caldo anziani - Estate Sicura**

Sei in: News » Attualità » Olzai. Da Londra e New York a Olzai per acquistare i formaggi Erkiles.

29/06/2013, 22:09

ATTUALITÀ

Olzai. Da Londra e New York a Olzai per acquistare i formaggi Erkiles.

Due importatori visitano il caseificio artigianale di Giovanni Agostino Curreli.



Curreli con gli importatori inglesi nella sala affumicatoria (F. G. Murgia)



Olzai. Due anni di investimenti e ricerche per avviare la produzione di formaggi pecorini con caglio vegetale. Poi, arrivano a Olzai gli oscar e primati regionali. Ora si aprono le porte del mercato internazionale per il caseificio Erkiles di Giovanni Agostino Curreli.

Attirati dal sito internet aziendale (www.erkiles.it), due importatori specializzati in gastronomia italiana hanno ordinato alcuni campioni di formaggi. E dopo i test positivi eseguiti qualche mese fa a Londra e New York, hanno deciso di visitare l'azienda agro pastorale di Olzai.

Quindi, nell'arco di un settimana, Curreli ha ricevuto le visite di Mimmo Magliulo da New York e Joanna Anastasiou Milne da Londra.

Entrambi sono arrivati nel cuore della Barbagia per verificare le fasi di produzione dei formaggi Erkiles e soprattutto dell'innovativa linea "Bisine", certificata dal marchio registrato "Qualità Vegetariana".

Da New York: Mimmo Magliulo proprietario del marchio e negozio "Buon Italia".

Mimmo Magliulo, è titolare del marchio "Buon Italia" e anche dell'omonimo negozio situato nell'immenso Chelsea Market, sulla 15° Strada e la 9° Avenue, frequentato da clienti che apprezzano la cucina e prodotti italiani di alto livello.

Magliulo è un personaggio molto conosciuto a New York nel settore dell'importazione di tutti i prodotti Dop e Igp italiani, perché seleziona personalmente le specialità da esportare negli U.S.A.

Alla fine del mese di maggio, è arrivato in Sardegna per incontrare diversi fornitori e, quindi, anche il titolare del minicaseificio Erkiles di Olzai.

A conclusione di una visita breve, ma molto cordiale, Magliulo ha chiesto a Giovanni Agostino Curreli l'iscrizione dello suo stabilimento artigianale all'agenzia governativa F.D.A. (la "Food and Drug Administration" che vigila sull'applicazione delle normative contro il bioterrorismo) per avviare l'export negli U.S.A. dei formaggi pecorini Erkiles.

Da segnalare che Mimmo Magliulo, è fratello dell'altrettanto famoso Tony May: il guru della gastronomia italiana in U.S.A., già proprietario di una catena di ristoranti, come il prestigioso "San Domenico" aperto nel 1997 al World Trade Center, distrutto dall'attentato alle Torri gemelle del 2001 e riaperto con la nuova insegna "SD26" nel Madison Square Park.

Da Londra: Joanna Anastasiou Milne della società "The Deli Station".

Joanna Anastasiou Milne, è la direttrice commerciale della società The Deli Station Ltd di Londra, fondata nel 2008 insieme a suo marito Ben Milne, che ricopre il ruolo di amministratore.

Una società giovane e dinamica, con sede nel Waterways Business Centre di Londra, specializzata nella ricerca e distribuzione di delizie alimentari prodotte nei paesi del Mediterraneo. Un business in continua crescita, soprattutto per i formaggi. Infatti, in base ai dati diffusi da Assolate, negli ultimi dodici anni l'export dei prodotti caseari italiani nel Regno Unito è cresciuto del 77% e, secondo il quotidiano britannico "The Guardian", i formaggi sono una delle sei buone ragioni per visitare l'Italia.

E in questo mercato di prodotti di alta qualità e di nicchia, si è inserita l'azienda Erkiles di Olzai, che Joanna Anastasiou e Ben Milne, insieme alla piccola Amelia e al collaboratore Luigi Fuledda hanno visitato durante la prima settimana di giugno.

Nella selvaggia montagna di "Sa Pala Mala" – dove sono ancora visibili i disastri causati dal terribile incendio dell'estate 2012 – lo staff della società The Deli Station ha ispezionato scrupolosamente il caseificio Erkiles (gli inglesi sono molto esigenti in tema di salubrità e igiene

29/06/13 Olzai. Da Londra e New York a Olzai per acquistare i formaggi Erkiles. Due importatori visitano il caseificio artigianale di Giovanni Agostino Curreli. dell'alimentazione).

Dopo l'immane degustazione dei prodotti, Joanna e Ben Milne hanno deciso di esportare a Londra l'intera produzione stagionale di "Canestrato Bisine": un semicotto pecorino apprezzato soprattutto dai numerosi consumatori vegetariani residenti nella capitale del Regno Unito.

L'export di alcune centinaia di forme di formaggio Mady in Olzai sino a Londra sarà diluito nel corso dell'estate e proseguirà sino al prossimo autunno, quando sarà completata la stagionatura dei vari lotti di prodotto. Contemporaneamente, sono previste altre visite nel caseificio di Olzai di alcuni clienti della società importatrice The Deli Station, insieme a famosi chef di Londra che propongono menù e pietanze innovative utilizzando anche i formaggi dell'azienda Erkiles.

La linea dei formaggi pecorini vegetariani "Bisine".

Il Canestrato, insieme all'Aromatizzato e la Caciotta, è uno dei tre formaggi della linea "Bisine" ideata due anni fa da Curreli con l'assistenza del consulente lattiero caseario Bastianino Piredda di Nulvi.

Il catalogo dei formaggi Erkiles coagulati con caglio vegetale – già premiato dalla Coldiretti con l'Oscar Green 2012 – comprende anche la Ricotta secca e il Fresco Bisine ("Frue o Cazzau") classificato al secondo posto nell'ultima edizione del concorso regionale di Silanus.

L'azienda agricola di Curreli: la prima impresa di Olzai fiscalmente autorizzata all'export.

Stimolato dai contatti avviati con le imprese estere, l'azienda agricola di Giovanni Agostino Curreli ha chiesto e ottenuto l'iscrizione al sistema internazionale V.I.E.S., ovvero il "Vat Information Exchange System" che controlla le transazioni commerciali dei titolari di partita Iva.

Quindi, la ditta Curreli è diventata – in assoluto – la prima impresa con sede a Olzai fiscalmente autorizzata all'export intracomunitario. Un ulteriore primato, pur in ambito locale, ma indubbiamente significativo per un'azienda zootecnica che opera in un settore ancora alle prese con l'irrisolta questione del prezzo del latte e le difficoltà di commercializzazione dei formaggi tradizionali a prezzi remunerativi.

Ovviamente, l'export alimentare comporta ulteriori adempimenti e gravosi impegni: il trasporto della merce a temperatura controllata, nuove analisi microbiologiche dei prodotti, oltre alla revisione e stampa di nuove etichette in lingua straniera, compresa la tabella nutrizionale prevista dal Regolamento dell'Unione Europea n. 1169 del 2011 che entrerà a pieno regime nel 2016.

In ogni caso, le pastoie burocratiche e le difficoltà logistiche non spaventano il titolare dell'azienda Erkiles e neanche la disagiata collocazione del suo caseificio, posto al centro della Sardegna, lontano dagli scali aeroportuali e dai magazzini degli spedizionieri internazionali.

Curreli è ben consapevole che la ruralità dell'ambiente e soprattutto i pascoli incontaminati della Barbagia rappresentano un valore aggiunto, soprattutto nell'export agro - alimentare e, quindi, investe ancora risorse per adeguare la sua azienda alle esigenze del mercato globale.

Dietro questa evoluzione imprenditoriale nessun segreto. Solo una grande passione per la campagna e l'allevamento di ovini allo stato brado, accompagnata dall'innovazione dei prodotti con qualità certificata, molta cura nei rapporti con la clientela e, infine, un marketing senza fronzoli che raggiunge ogni angolo del pianeta attraverso il web.

Questo, in breve, il percorso professionale e la filosofia vincente di Giovanni Agostino Curreli, coltivatore diretto, caseario all'avanguardia e ora anche primo esportatore del pittoresco borgo di Olzai. Un microcosmo di novecento anime, ricco di storia, famoso per l'arte e la cultura ma anche per la produzione di formaggi pecorini di eccellenza, ovviamente marchiati dal logo "Erkiles".

Giangavino Murgia

Apri un portale



APRI UN
PORTALE
.net

Newsletter

Il tuo nome

La tua email

ISCRIVITI

Collabora con noi



Contatti

Contatta la redazione
mob. 347.0963688

