

Markbineer Rafforsiontu e Piras vincono il Torneo 'Città di Macomer'

Sei in: News » Attualità » OLZAI. Il caseificio Erkìles nel mensile "Bell'Italia" 15/07/2013, 22:40

ATTUALITÀ

OLZAI. Il caseificio Erkìles nel mensile "Bell'Italia"

Nel supplemento n 327 di luglio dedicato alle perle turistiche della Sardegna



La copertina del mensile Bell'Italia, sup. n. 327, luglio 2013

OLZAI. DOPO IL SERVIZIO PUBBLICATO DALL'AUTOREVOLE QUOTIDIANO ECONOMICO "ITALIA OGGI" DEL 23 OTTOBRE 2012, UN'ALTRA IMPORTANTE TESTATA NAZIONALE PUNTA L'ATTENZIONE SULL'AZIENDA AGRICOLA ERKÌLES DI OLZAI E AI SUOI PRELIBATI FORMAGGI TRADIZIONALI E A CAGLIO VEGETALE.

Questo mese di luglio, nella rivista mensile "Bell'Italia" dedicata al turismo italiano e stampata dalla Cairo Editore (Gruppo editoriale Mondadori), si parla del paese di Olzai grazie all'innovativa linea di formaggi pecorini "Bisine" ideata due anni fa da Giovanni Agostino Curreli.

Infatti, nel supplemento n. 327 interamente dedicato alle perle turistiche isolane ("Spiagge, cantine e buona tavola"), il giornalista Emanuele Dessì ha curato il servizio Prati e "Fiori" del Latte. Sei pagine dedicate ai formaggi della Sardegna, ovvero "Un viaggio fra i caseifici che valgono una visita", corredata da suggestive immagini di Antonio Saba.

Nell'interessante servizio redazionale, ampio spazio per cinque realtà casearie industriali e cooperative di pastori; ma in risalto anche due piccoli caseifici artigianali che producono formaggi innovativi di nicchia. E a proposito del premiato caseificio di Olzai, si legge:

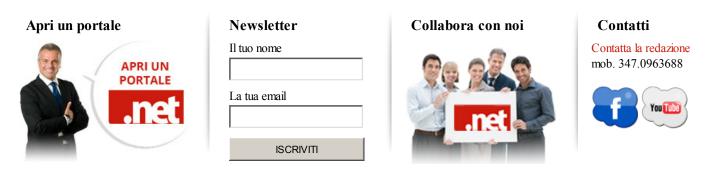
"Artigianale è anche la produzione di Erkìles, azienda di Olzai, bel paese del Nuorese diviso in due dal rio Bisine, che dà il nome a un pecorino aromatizzato con foglie di macchia mediterranea.

Legata alla tradizione e al territorio (Erkìles è il nome di un nuraghe), l'azienda di Giovanni Agostino Curreli conduce i visitatori alla scoperta del formaggio più tradizionale dell'isola, il Fiore Sardo Dop (a latte crudo, affumicato prima della stagionatura, ribattezzato da Slow Food il "Fiore dei

Pastori"), accanto ai canestrati e a una nuova linea vegetariana (a caglio vegetale) premiata nel 2012 da Coldiretti con l'Oscar Green. Ricotte e spalmabili completano l'offerta. Il punto vendita diretta di "Campagna Amica" propone i prodotti anche on line".

Una bella pubblicità a livello nazionale per il paese di Olzai, grazie ai formaggi Erkìles di Giovanni Agostino Curreli, ma anche per l'agriturismo Su Pinnettu, citato dal mensile "Bell'Italia" a margine del servizio curato da Emanuele Dessì.

Giangavino Murgia



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