

Mexic green de la lunga scadenza.

Sei in: News » Attualità » OLZAI, L'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo nel caseificio Erkìles

02/09/2013, 19:10 ATTUALITÀ

## OLZAI. L'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo nel caseificio Erkìles

Viaggio didattico alla scoperta delle eccellenze agroalimentari isolane



OLZAI: Studenti dell'Università di Pollenzo nel caseificio Erkìles (foto G. Murgia).



**OLZAI.** Un gruppo di studenti dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) - nata nel 2004 su iniziativa dell'associazione internazionale Slow Food - sono arrivati nel piccolo paese di Olzai per visitare il caseificio artigianale Erkìles di Giovanni Agostino Curreli.

I giovani universitari Aurelia Maria Blanc, Elisa Criscione, Andrea Del Gaudio, Alberto Fenocchio, Nora Levi e Riccardo Maria Mazzoni provenienti da diverse regioni italiane, insieme a Cristina Pimenta dalla Danimarca e Alfred Gitau Mwaura dal Kenia, frequentano il primo anno del corso di laurea triennale in scienze gastronomiche.

La peculiarità di questo corso di laurea consente agli studenti di completare un percorso di insegnamenti teorici con una esperienza formativa di conoscenza diretta del mondo della produzione alimentare. Si tratta

dei "Viaggi didattici" nei cinque continenti, una nuova forma di istruzione e formazione che permette ai futuri gastronomi di imparare sul campo utilizzando i cinque sensi, seguendo le filiere produttive e conoscendo la biodiversità.

Alessandro Costa, il tutor che ha organizzato quest'anno il "Viaggio produzioni" in Sardegna, ha accompagnato gli allievi del prestigioso ateneo piemontese in venti aziende delle province di Nuoro, Sassari, Olbia-Tempio e Ogliastra per scoprire le eccellenze gastronomiche isolane.

Questo itinerario didattico prevedeva una visita anche nel rinomato caseificio Erkìles. E quindi, sabato scorso, la delegazione studentesca è stata accolta a Olzai dalla famiglia Curreli e dal consulente lattiero caseario Bastianino Piredda, il quale ha avuto il piacere di illustrare ai neo-gastronomi tutte le varie fasi di sperimentazione e produzione dei formaggi a caglio animale e vegetale.

Successivamente, Giovanni Agostino Curreli – che aveva aderito con entusiasmo al progetto formativo dell'UNISG – ha raccontato la sua storia aziendale, i metodi di allevamento delle pecore allo stato brado, gli obiettivi raggiunti con le sue produzioni innovative di formaggi pecorini e le strategie di marketing.

Dopo la visita nella sala di lavorazione del caseificio e nei magazzini di stagionatura, i giovani universitari hanno avuto modo di degustare l'intera gamma dei prodotti artigianali Erkìles, abbinati al vino cannonau della cantina Sedilesu di Mamoiada. E mentre Giovanni Agostino Curreli preparava le porzioni, gli studenti procedevano con grande interesse e passione all'esame visivo, olfattivo e gustativo di ogni singola tipologia di formaggi. In un festival di aromi e sapori, gli studenti hanno apprezzato particolarmente l' Aromatizzato Bisine con "Qualità Vegetariana" certificata, ma anche i formaggi pecorini tradizionali di lunga stagionatura e quindi dal gusto più marcato.

A conclusione della visita, il tutor Alessandro Costa ha ringraziato la famiglia Curreli per la calorosa ospitalità riservata al gruppo di studenti. Visita che sarà probabilmente ripetuta nel prossimo anno accademico, poiché le caratteristiche dell'azienda Erkìles sono di sicuro interesse per i viaggi didattici organizzati dall'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo.

Dunque, un'altra opportunità per far conoscere il paese di Olzai a livello internazionale grazie all'incessante attività promozionale dell'azienda Erkìles di Giovanni Agostino Curreli. Una piccola realtà imprenditoriale che ha legato le sue produzioni casearie al territorio e che sta dando un notevole impulso al turismo enogastronomico in Barbagia, anche tramite l'associazione "La strada del vino Cannonau".

Giangavino Murgia

## Apri un portale APRI UN **PORTALE**





## Contatti Contatta la redazione mob. 347.0963688