

L'UNIONE SARDA

MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE 2013
 CANCELLI ANNO 2013: SETTEMBRE 242
 DUE ANNI: 4576 - ANNI 2013: 4576
 AMMINISTRATORI RESPONSABILI: G. BELLUCCI
 DIRETTORE RESPONSABILE: G. BELLUCCI
 REDAZIONE: VIA S. PIETRO 10, 07100 CAGLIARI
 TELEFONO: 070/5011111 - FAX: 070/5011112
 E-MAIL: LUNIONE@UNIONESARDA.IT

EDIZIONI LOCALI Nuoro: Via Agostino, 3/5 - Tel. 0785-33.250 - Fax 0785-37.382 Olbia: Via Cesare il re, 6 - Tel. 0785-22.377 - Fax 0785-22.035 Orotone: Piazza S. Maria, 20 - Tel. 0785-78.705 - Fax 0785-501.133 Quara: Piazza S. Maria, 20 - Tel. 0785-66.462 - Fax 0785-66.463
SARDEGNA Cagliari: Piazza Arca - Tel. 070-505491 - Fax 070-505492 UFFICI DI CORRISPONDENZA Carbonia: Via Naxos, 5 - Tel. 0781-61.118 - Fax 0781-61.882 Iglesias: Via Valverde, 13 - Tel. 0781-230.182 - Fax 0781-230.179 Lussurgiu: Piazza V. Emanuele, 6 - Tel. 0782-482.065 - Fax 0782-482.059 Milano: Via Tolomeo, 2 - Tel. 02-86214119 - Fax 02-86214120
PREZZI ABBONAMENTO con spedizione postale (in Italia): per sei mesi a € 4,00; per un anno a € 7,00; per tre anni a € 19,00. Per l'estero con spedizione aerea a € 1,00 (2,00) mensuale a € 34,00; trimestrale a € 90,00; annuale a € 357,00.

L'UNIONE SARDA € 1,20
 LUNIONE SARDA - Ediz. Bilingua € 4,00
 www.unionesarda.it

Olzai. La delegazione dell'Università di Pollenzo accolta in un'azienda Un formaggio da studiare I futuri gastronomi si aggiornano in Barbagia

OLZAI. Dal Piemonte alla Sardegna per scoprire le eccellenze agroalimentari isolane. È il progetto formativo promosso dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), che ha fatto tappa anche nella piccola Olzai. Otto studenti (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, arrivata dalla Danimarca, e Alfred Gitau Mwaura, dal Kenia, accompagnati dal tutor Alessandro Costa, hanno visitato, sabato scorso, il caseificio artigianale Erkiles di Giovanni Agostino Curreli.

Il circuito rientra all'interno dei "Viaggi didattici" nei cinque continenti, un percorso che permette ai futuri gastronomi di imparare sul campo utilizzando i cinque sensi, seguendo le filiere produttive e conoscendo la biodiversità.

La delegazione studentesca è stata accolta a Olzai dalla famiglia Curreli e dal consulente lattiero-caseario Bastianino Piredda, che ha illustrato ai neo gastronomi tutte le fasi di sperimentazione e di produzione dei formaggi a caglio vegetale e animale. Giovanni Agostino Curreli ha raccontato la storia dell'azienda, i metodi di allevamento delle pecore allo stato brado,

gli obiettivi raggiunti con le produzioni innovative di formaggi pecorini e le strategie di marketing. I visitatori di Pollenzo hanno degustato i prodotti artigianali Erkiles, abbinati al vino cannonau della cantina Sedile-su di Mamoiada. Gli studenti hanno effettuato l'esame visivo, olfattivo e gustativo di ogni singola tipologia di formaggi. In un festival di aromi e sapori, hanno apprezzato particolarmente l'aromatizzato Bisine con qualità vegetariana certificata e i formaggi pecorini tradizionali di lunga stagionatura dal gusto più marcato.

Salvatora Mulas

RIPRODUZIONE RISERVATA