

Sei in: News » Attualità » OLZAI. Erkiles nella rivista inglese Restaurant Magazine

06/12/2013, 20:12

ATTUALITÀ

OLZAI. Erkiles nella rivista inglese Restaurant Magazine

I formaggi pecorini Bisine nel menù dei ristoranti Bill's



Il servizio pubblicato dalla rivista inglese Restaurant Magazine

OLZAI. Questo mese di dicembre, la prestigiosa rivista inglese *Restaurant Magazine* ha dedicato un breve ma importante servizio sul caseificio Erkiles di Olzai. La recensione è del giornalista Joe Luttrario e riguarda il successo ottenuto dall'azienda di Giovanni Agostino Curreli con i formaggi pecorini a caglio vegetale della linea Bisine. Prodotti deliziosi, esportati da quest'anno a Londra tramite la società The Deli Station ltd di Joanna Anastasiou e Ben Milne e prevalentemente distribuiti nei ristoranti del gruppo Bill's Restaurants (<http://bills-website.co.uk/>).

Restaurant Magazine è una rivista britannica che si occupa principalmente di gastronomia e quindi molto diffusa tra i cuochi, ristoratori e altri professionisti del settore. Fondata nel 2002, l'autorevole testata della società William Reed Business Media ha una tiratura mensile di oltre 16 mila copie. Con una notevole risonanza mediatica internazionale, la rivista pubblica una classifica annuale dei "50 migliori ristoranti del mondo" (The World's 50 Best Restaurants) in base ai voti di oltre 800 famosi chef, gourmet, ristoratori e giornalisti enogastronomici.

Pertanto, un'altra importante vetrina internazionale per i formaggi Erkiles prodotti nel paese di Olzai e commercializzati con il marchio Qualità Vegetariana, grazie alle attività promozionali intraprese dai dinamici importatori londinesi, anche loro orgogliosi per la recensione pubblicata nella rivista *Restaurant Magazine* e soprattutto molto soddisfatti del business avviato con l'azienda Curreli:

"Alla The Deli Station - ha sottolineato la direttrice commerciale Joanna Anastasiou - siamo fieri di promuovere e distribuire il formaggio Erkiles. Lavorando con produttori

artigianali e promuovendo i loro prodotti nel Regno Unito, cerchiamo sempre nuovi prodotti per rivenditori e ristoratori. Le caratteristiche e le modalità di produzione di Erkiles sono in linea con quelle di altri produttori con i quali lavoriamo e che importiamo. E siamo contenti di aver trovato un cliente, come Bill's Restaurants, che abbia capito l'ottima qualità dei prodotti e che abbia deciso di sviluppare affari con Erkiles per farlo entrare nel commercio del Regno Unito".

Elogi per i prodotti Erkiles, anche da parte di mister Scott MacDonald, direttore della cucina del gruppo Bill's Restaurants: "Stavamo cercando un formaggio interamente vegetariano per il nostro menù. Volevamo qualcosa che avesse un ottimo gusto e che fosse artigianale. Lavorando con la società The Chef's Deli, Ben e Joanna ci hanno presentato i formaggi di Giovanni Agostino Curreli. Il pecorino canestrato Bisine con caglio vegetale di Erkiles è perfetto per la nostra catena di ristoranti, lo stiamo utilizzando sempre di più e sta diventando il cuore del nostro menù. Il Bill tratta solo cibo fresco e di stagione, quindi lavorare con un produttore come Curreli, è in linea con la nostra visione di qualità. È ottimo che il piccolo caseificio artigianale del centro della Sardegna sia stato ingaggiato dal The Chef's Deli, così offriamo ai clienti dei nostri ristoranti qualcosa di speciale da gustare".

Anche per mister Ben Milne, amministratore della società The Deli Station ltd, la scoperta dei formaggi Erkiles è stata positiva: "Amiamo trovare produttori artigianali che non hanno mai esportato prima e lavorare in collaborazione con loro per sviluppare affari nel Regno Unito. Giovanni Agostino Curreli e la sua famiglia realizzano prodotti fantastici e, come altri produttori di Slow Food con i quali lavoriamo in Piemonte, Marche, Sicilia o nel resto d'Italia, hanno la passione per ciò che fanno. I prodotti che offriamo, attirano ristoranti e rivenditori al dettaglio che cercano cibi di prima qualità e i formaggi Erkiles adesso sono tra la merce che offriamo a questo tipo di mercato. Crediamo che la popolarità di questi formaggi continuerà a crescere tra i nostri clienti e speriamo di importare più formaggi dell'azienda Curreli man mano che aumenta la sua produzione. Attualmente la domanda supera le nostre risorse e credo che questo sia un segnale di quanto questo prodotto sia speciale".

Giangavino Murgia

Newsletter

Il tuo nome

La tua email

ISCRIVITI

Contatti

Contatta la redazione
mob. 347.0963688



Partner

