AGROALIMENTARE » LA PASTORIZIA E LE NUOVE OPPORTUNITÀ

Inglesi pazzi per il pecorino vegetariano

Boom di esportazioni per i formaggi del caseificio Erkìles di Olzai, possibili aperture verso i mercati kosher e islamico

di Paolo Merlini
INVIATO A OLZAI

Una volta al mese quattro quintali di pecorino artigianale lasciano il porto di Oristano con destinazione Inghilterra. Si tratta di forme di canestrato, caciotta, frue e ricotta interamente destinate a Bill's, una catena di ristoranti londinesi che offre cibo bio o il più possibile naturale ai propri clienti. Non è un formaggio qualsiasi, quello che si produce nell'azienda a gestione familiare di Giovanni Agostino Curreli: oltre che buono, è l'unico pecorino in Italia ad avere la certificazione Qualità Vegetariana, marchio concesso dall'associazione vegetariana italiana (Avi) dopo severe procedure. Il segreto è nel caglio che il casaro olzaese utilizza per trasformare il latte in formaggio: non è di origine animale, come in genere accade (viene estratto dallo stomaco di agnelli o capretti lattanti dopo la macellazione), ma vegetale, ricavato dai fiori del cardo selvatico. E per quei vegetariani che si nutrono anche di prodotti animali che non comportino "spargimento di sangue" non è una differenza da poco. Curreli non è il solo in Sardegna a produrre pecorino con questo sistema, e non è stato neppure il primo, ma negli ultimi anni ha deciso, per via delle richieste crescenti di un mercato in espansione, di concentrare la produzione su questo tipo di formaggi, cominciata con un po' di titubanza nel 2010. I risultati erano arrivati subito, al punto che già nel 2012 la Coldiretti gli aveva assegnato l'Oscar Green dedicato alle imprese più innovative del settore agroalimentare.

Cinquantasette anni, pastore di terza generazione, Curreli lavora in campagna da quando ha interrotto gli studi superiori. La sua azienda si trova a pochi chilometri da Olzai, e porta il nome di un vicino nuraghe, Erkìles. Sino a cinque anni fa lavorava secondo i sistemi tradizionali. Era il periodo della grande crisi, quando il formaggio più noto di questa zona, il fiore sardo, veniva venduto ad appena 6 euro al chilo. Tutto è nato per caso. Francesco, figlio di Giovanni Agostino, allora frequentava l'istituto agrario di Nuoro. «Domani la scuola ospiterà un convegno sulle nuove tecniche nella pastorizia, dovresti venire», aveva detto a casa Francesco, che oggi, a 23 anni, lavora a tempo pieno nell'azienda. Giovanni Agostino Curreli aveva partecipato, e con lui molti allevatori del Nuorese, ed era rimasto colpito dalla relazione di un tecnico caseario, Bastiano Piredda, che aveva descritto le opportunità offerte dall'uso del caglio vegetale per conquistare fasce di mercato sempre crescenti. Non solo i vegetariani, almeno quelli che mangiano formaggio, che ovviamente non vedono di buon occhio l'uccisione di un animale per produrre il caglio. Ma il formaggio per così dire vegetariano è anche l'unico ammesso dalle tradizioni alimentari di religioni come quella ebraica (kosher) o musulmana (halal). Entrambe prevedono rigide procedure sulla macellazione degli animali. Il problema, per quanto riguarda la prima, è che la certificazione kosher deve darla un rabbino, e non è semplicissimo trovarne uno disposto a recarsi periodicamente a Olzai, in Barbagia. Anche per la religione islamica serve la certificazione (halal, che significa lecito), ma la procedura è meno complicata.

Tornando al convegno all'istituto agrario, Curreli fu forse l'unico allevatore del Nuorese a capire l'importanza della svolta annunciata dal tecnico Piredda. Mentre gli altri allevatori facevano spallucce e battute, lui prese contatti con l'esperto e lo invitò nella sua azienda per sperimentare il nuovo tipo di formaggio. Il risultato fu buono già dal primo anno, tanto che l'imprenditore olzaese decise di affiancare ai formaggi tradizionali la linea Bisine, interamente vegetariana, che oggi assorbe gran parte della produzione e delle energie della famiglia Curreli, che fatica a stare dietro alle richieste del mercato, estero in maggioranza. Degli oltre sessanta quintali che Erkìles produce ogni anno, il 90 per cento finisce all'estero, a un prezzo che va dai 12 ai 18 euro a chilo. «Il resto è per il mercato locale», dice Curreli, e non si riferisce ai confini regionali, ma perlopiù al mercato nazionale. Con Giovanni Agostino nel caseificio lavorano la moglie Pina Soro e una collaboratrice. Il figlio Francesco si occupa del gregge, circa 500 capi, insieme con un giovane romeno, Ionut, che lavora a Olzai da sette anni e ormai parla sardo meglio di tanti nativi, compreso il colpo di glottide tipico della variante olzaese. Nei pascoli, lambiti da un enorme incendio qualche anno fa, non viene utilizzato alcun fertilizzante. Il pecorino Bisine è praticamente senza lattosio (valore 0,01) e potrebbe avere anche la certificazione di formaggio biologico, ma sono costi in più. «E tanta burocrazia», dice Curreli.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovanni Agostino Curreli con una forma di pecorino tradizionale Gran Maimone 2014

Un momento della lavorazione con il caglio vegetale

Due anni fa la recensione entusiasta del Guardian, poi l'elogio del Magazine Restaurant Uk

Objectification
ERKILES VEGETARIAN PECORINO
Classic hard Italian cheeses such as Parmesan, Grana Padano and pecorino are hugely popular in the UK, but often cause restaurants a headache because they nearly always contain animal rennet and so are

L'esportazione dei formaggi Erkìles ha avuto una grande impennata in particolare due anni fa, quando il quotidiano The Guardian ha dedicato all'azienda di Olzai una breve ma importante segnalazione. Il pecorino di Giovanni Agostino Curreli è stato inserito nel servizio del giornalista enogastronomico John Brunton dedicato alla Strada del Vino Cannonau. Tra le dieci mete obbligate in un percorso tra la Barbagia e l'Ogliastra, il quotidiano inglese indicava senza riserve il piccolo caseificio di Olzai. Da notare che Brunton non faceva alcun accenno al pecorino vegetariano, particolarità che è stata segnalata pochi mesi dopo in un servizio del Restaurant Magazine Uk (nella foto). Le ordinazioni sono arrivate di lì a poco. Determinante, nel successo di Erkìles, un sito internet molto ben curato e aggiornato (da Giangavino Murgia), assieme a una pagina Facebook dove l'azienda dà conto di ogni novità che la riguarda. Ma il successo di Erkiles testimonia anche la validità della Strada del Vino Cannonau, associazione nata nel 2009, che di recente ha aperto anche un punto vetrina al museo Man di Nuoro. Ne fanno parte 74 soci, tra cui nove comuni, la Provincia e la Camera di Commercio di Nuoro, 17 aziende vitivinicole, i consorzi di tutela del Cannonau, del Fiore Sardo e del Suino Tipico Sardo, un oleificio e due aziende produttrici di olive, 17 strutture ricettive, due agriturismo, sette ristoranti, otto caseifici, due enoteche e una latteria tradizionale. (p.me.)

Pane carasau senza tutela nel mercato globale

Non esiste un marchio Dop o Igp per il prodotto più rinomato della cultura agroalimentare sarda

Turiste giapponesi si cimentano nella lavorazione del carasau a Oliena

NUORO

Può sembrare incredibile, ma il prodotto che più di ogni altro rappresenta da secoli la cultura agroalimentare della Sardegna non ha una certificazione, né rientra tra le 264 specialità italiane tutelate con marchio Dop (denominazione d'origine controllata), Igp (indicazione geografica protetta) o Stg (specialità tradizionale garantita). Ne ha parlato giovedì a Nuoro al convegno "Contraffazione alimentare e made in Italy" Maria Ibba, direttore generale di Laore Sardegna, l'agenzia per lo sviluppo dell'agricoltura nell'isola. «Se ne parla da vent'anni – ha detto – ma ancora non è stato fatto nulla. Un vero peccato, oltre che per la tutela delle produzioni che una certificazione assicurerebbe, perché lo metterebbe al riparo da falsificazioni, come quella citata in questo seminario a proposito del pane carasau prodotto su vasta scala in Friuli». In tempi di globalizzazione, insomma, nell'era dei falsi più o meno d'autore, l'antico pane dei pastori è esposto al rischio di produzioni seriali che con la Sardegna hanno poco a che fare.

«È come se non avesse un copyright», dice Aldo Manunta, direttore della Coldiretti interprovinciale Nuoro e Ogliastra, l'associazione che ha organizzato il seminario nuorese sui "fake" alimentari. Ma come è possibile? «Il fatto è che le certificazioni di un prodotto devono essere avanzate dai componenti della filiera – dice Manunta –. Nel caso del pane carasau, dunque, la richiesta dovrebbe arrivare dal mondo dell'agricoltura che fornisce la materia prima, insieme con il settore dell'artigianato al quale appartengono i produttori, e infine del commercio, che ne cura la vendita e la distribuzione». Ma come mai a nessuno è venuto in mente di fare sintesi, per così dire, e avanzare la candidatura di un prodotto che rappresenta l'identità dell'isola, non potrebbe, per esempio, farlo la Regione? «Certo, è solo questione di volontà – dice Manunta – è accaduto per il pane di Altamura, per esempio, non capisco perché non si possa fare anche da noi».

Nel frattempo il pane carasau, che per fortuna in pochi chiamano ancora carta da musica, è sempre più apprezzato nel mondo. Ne sa qualcosa Albino Pulloni, panificatore di Oliena che esporta nei ristoranti di Tokio e accoglie periodicamente turisti giapponesi che vogliono cimentarsi nella lavorazione del carasau. «Inoltre, nonostante sia un pane antico, è un cibo moderno – dice ancora Maria Ibba – sano, gradevole, di lunga conservazione, ottimo come spuntino spezza fame».

Nel territorio della Camera di commercio di Nuoro, che abbraccia i confini della vecchia provincia, sono 290 le aziende che producono carasau. Poi ci sono quelle familiari, spesso un altro mondo, anche per qualità. E sul web? I domini panecarasau.com o punto org sono stati acquistati da aziende del settore di Fonni e Siniscola. È in vendita panecarasau.it, e forse la Regione dovrebbe sbrigarsi. *(p.me.)*