

Il pecorino Erkiles da Olzai a Londra per l'expo Bellavita

Sarà presente alla fiera delle eccellenze alimentari italiane Cresce l'interesse per i formaggi "vegetariani" dei Curreli

OLZAI

Trasferita londinese il prossimo luglio per l'azienda Erkiles, che dal 19 al 21 parteciperà alla prestigiosa Bellavita-The excellence of Italy, la maggior fiera britannica dedicata al cibo e al vino italiano che si svolge annualmente. Gioca un po' in casa in realtà Giovanni Agostino Curreli, titolare del piccolo caseificio di Olzai, perché circa il 90 per cento della sua produzione finisce appunto sul mercato britannico, destinato a una catena di ristoratori abituati a palati esigenti e particolarmente attenti alla specificità del formaggio made in Olzai, il primo in Italia ad avere la certificazione di pecorino vegetariano. Sì, perché Curreli produce il suo formaggio utilizzando unicamente caglio vegetale (solitamente invece il caglio viene estratto dallo stomaco di agnelli o capretti durante la macellazione), e dunque in un modo che non arre-

“ **PRODOTTO D'ECCELLENZA**

Dell'azienda barbaricina si è occupata anche una rivista specializzata americana che ha espresso giudizi lusinghieri

ca sofferenze ad animali. Una differenza importante in un mercato che, soprattutto a livello internazionale, ha sempre maggior interesse verso produzioni, se non proprio vegetariane, ispirate alla stessa filosofia. Per non parlare delle etnie religiose le cui osservanze escludono lo stesso utilizzo di caglio animale. Di più, le pecore che forniscono il latte al caseificio Erkiles vengono fatte pascolare a poca distanza dall'azienda, in terreni senza fertilizzanti. Il formaggio infine ha un tasso di lattosio pros-

simo allo zero (valore 0,01). Giovanni Agostino Curreli è stato intervistato di recente dalla rivista on line Bellavita Magazine, collegata all'expo che lo scorso anno ha visto la partecipazione di oltre 1200 compratori da tutto il mondo. In un articolo dal titolo "A taste of Sardinia in London", il patron di Erkiles ha illustrato la storia e le particolarità della propria azienda.

Ma il piccolo caseificio olzaese ha avuto una vetrina speciale anche su un rivista americana interamente dedicata al mondo dei formaggi, Culture-The word on cheese. La giornalista gastronomica Janet Fletcher ha pubblicato un servizio dal titolo "Pecorino paradox" in cui dà conto di un reportage effettuato nei mesi scorsi in Sardegna, ovviamente alla ricerca dei migliori formaggi dell'isola. E tra questi non ha avuto dubbi a individuare, per qualità più che per quantità della produzione, il



Giovanni Agostino Curreli, titolare del caseificio Erkiles, con uno dei suoi famosi formaggi

pecorino di Olzai. Assorbito com'è dall'interesse e dalle esportazioni internazionali, in questa fase Erkiles sta destinando appena il 10 per cento del proprio formaggio al mercato nazionale, ed è molto ricercato. Un successo che dovrebbe stimolare altri produttori a percorrere la stes-

sa strada volta alla qualità e a formaggi che vanno incontro al gusto dei palati più esigenti. Anche se, a ben guardare, l'utilizzo del caglio vegetale (tratto dal fiore del cardo) in Sardegna non è una novità degli ultimi anni, ma forse una tradizione che un tempo era ben radicata: sono in molti in-

fatti a ritenere che il formaggio Fiore Sardo porti questo nome proprio per l'antico utilizzo del fiore di cardo come elemento coagulante del latte. Un'eventualità che il disciplinare Dop del Fiore Sardo, che data quasi vent'anni, non aveva minimamente preso in considerazione. (p.me.)