



L'Ortobene

settimanale della comunità diocesana
fondato nel 1926

Redazione e amministrazione: Piazza Vittorio Emanuele, 8 - 08100 Nuoro - Tel. 0784 36755

Spedizione in abbonamento postale 45% art. 2 comma 20/B L. 662/96 Filiale di Nuoro

ANNO 91 N. 18

NUORO 15 MAGGIO 2016 - € 1

L'Ortobene

DAI PAESI DELLA DIOCESI

DOMENICA 15 MAGGIO 2016 **11**



Riconoscimento all'azienda "Erkiles" di Giovanni Agostino Curreli

Formaggi tipici per vegetariani, Sardinia Food premia azienda di Olzai

I formaggi vegetariani dell'azienda "Erkiles" di Olzai salgono sul podio più alto del "Sardinia Food Awards", il riconoscimento istituito a Cagliari per le eccellenze alimentari dell'isola. Un premio per tre formaggi dell'azienda di Giovanni Agostino Curreli: il tipo aromatizzato (con l'affumicatura a base di arbusti di Barbagia), il cotto e il semicotto. Una terna accomu-

nata dall'utilizzo del caglio vegetale, al posto di quello di agnello che ha decretato il successo tra i vegetariani che rifiutano il consumo di qualsiasi alimento di origine animale, caglio compreso. Con i complimenti di esperti e pubblico di buongustai, anche il bollino che da oggi si aggiunge al marchio Ce, dal 2005 il lasciapassare per i mercati europei. «Il premio - dice

Curreli - è sempre l'ultimo anello della catena, che tuttavia riconosce un determinato impegno. In questo caso arriva dopo la svolta della politica aziendale di far nascere e poi progredire, anche come quantità, il formaggio vegetariano. Un formaggio non comune che necessita di attenzioni specifiche, nel momento della produzione del latte e della caseificazione».

Controllo del pascolo (rigorosamente brado), a tal punto da buttare l'occhio nel punto dove il gregge ha brucato, oltre all'attenzione allo stato di salute delle pecore e alla maturazione del formaggio, così come scritto nel disciplinare. Per Giovanni Agostino Curreli e i familiari che collaborano con lui è arrivato il marchio "Qualità vegetariana" e il rango di eccellenza italiana. Un salto già lungo per l'azienda olzaese, la cui storia è antica di tre generazioni, iniziata in "su pinnettu", dove il pastore produceva il fiore sardo, tipico dell'area barbaricina, e poi vi passava anche la notte, al caldo

di un focolare che affumicava le pezze sistemate nelle tavole pendenti dal tetto. Mezzo secolo dopo il formaggio e l'azienda "Erkiles" è conosciuta nella Penisola e all'estero, a iniziare dal mercato di Londra, dove quest'anno andrà il novanta per cento della produzione, ormai per la gran parte vegetariana: «L'interesse del mercato londinese è in crescita», conclude Curreli: «Addirittura vorrebbero quantità ulteriori, ma ciò contrasterebbe con le caratteristiche del prodotto di nicchia, dove il valore aggiunto è la qualità, alla cui base c'è la bontà dei nostri pascoli». (fra. pi.)