

**RISTORANTE
CIUSA**
Nuoro - Viale Ciusa, 55
Tel. 0784-257052

IL CASO » Nonnina di 80 anni guida contromano per 7 chilometri sulla Sassari-Alghero ■ A PAG. 24

LA NUOVA

**RISTORANTE
CIUSA**
Cucina di mare e del territorio

€ 1,20 ANNO 124 - N° 148
Spedizione in abbonamento postale D.L. 24/12/2003
N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46
www.lanuovasardegna.it

MARTEDÌ 31 MAGGIO 2016



Nuova Sardegna

EDIZIONE DI NUORO

REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:

PREDDA NIEDDA STRADA 30/31 07100 SASSARI ■ TEL. 079/222400 ■ FAX 079/2674086 ■ ISSN online 2499-2720

VIA ANGIOY 14

TEL. 0784/32222 - FAX 0784/35095



MARTEDÌ 31 MAGGIO 2016 LA NUOVA SARDEGNA

Provincia di Nuoro | 21

Una nuova stella nell'albo del caseificio Erkiles

L'azienda di Olzai ha ricevuto una medaglia d'argento al Premio Roma 2016
Il pecorino prodotto con caglio vegetale Bisine a confronto con 340 formaggi

di Giovanni Maria Sedda
OLZAI

La Sardegna protagonista nella sezione nazionale della XIII edizione del "Premio Roma", con due medaglie d'argento conquistate dal caseificio artigianale Erkiles di Olzai e dall'industria casearia Argiolas di Dolianova. Riconoscimenti più che meritati per entrambe le aziende, da alcuni anni impegnate nella ricerca e nell'innovazione della millenaria tradizione casearia della Sardegna. In particolare, per la società agricola di Francesco e Giovanni Agostino Curreli che scrive per la prima volta il suo nome nell'albo d'oro del concorso capitolino. A Roma, nella suggestiva cornice del Tempio di Adriano e alla presenza di numerose autorità e davanti a un'affollata platea di invitati, non potevano mancare i rappresentanti dei caseifici per ritirare gli ambiti riconoscimenti. L'elegante targa ricordo, con la medaglia d'argento assegnata al caseificio di Olzai per il suo pecorino a latte crudo "Aromatizzato Bisine", è



Giovanni Agostino Curreli ritira il premio per i suoi prodotti

stata ritirata da Giovanni Agostino Curreli, allevatore e produttore di una linea di formaggi con caglio vegetale, sempre firmata dal marchio Erkiles. Una perla fra le eccellenze agro alimentari della Sardegna e un esempio da seguire per le

nuove generazioni di agricoltori e pastori dell'antica terra di Barbagia. Per il caseificio di Dolianova il premio assegnato al formaggio caprino "Capridor" è stato ritirato da Vittorio Tomasiello, responsabile dell'amministrazione aziendale e

giovane rappresentante della famiglia Argiolas.

Due realtà imprenditoriali differenti, ma entrambe capaci di conquistare mercati italiani ed esteri, ma anche di confrontarsi e ottenere prestigiosi riconoscimenti in diverse manifestazioni enogastronomiche. Come in questa XIII edizione dell'ormai consolidato Premio Roma organizzato dalla Unioncamere Lazio, dove si sono confrontate 132 aziende, per un totale di 342 campioni di formaggi, di cui 127 nella sola sezione nazionale. Una sezione molto partecipata e selettiva dove si sono distinti i caseifici Erkiles e Argiolas, appunto, rispettivamente nella tipologia dei pecorini a latte crudo e in quella dei formaggi a crosta fiorita. Al termine della kermesse capitolina, Giovanni Agostino Curreli e Vittorio Tomasiello erano soddisfatti del risultato ottenuto, e dopo aver partecipato anche alla degustazione di tutti i prodotti vincitori della manifestazione, hanno ricevuto ulteriori congratulazioni da parte di numerosi colleghi.