



LA BATTAGLIA SUL LATTE OVINO

Nei minicaseifici la chiave del riscatto

I piccoli produttori e trasformatori rappresentano un'isola felice in un comparto in difficoltà



Giovanni Agostino Curreli nel suo minicaseificio di Olzai

► OLZAI

C'è un'isola felice tra i pastori che non vivono il dramma del prezzo del latte. Sono coloro che hanno deciso di seguire in prima persona il percorso del loro prodotto: dalla mungitura al piatto. Un esercito sempre più numeroso e con un'età media bassa che munge, trasforma, studia e ricerca i mercati, e vende i propri formaggi all'estero soddisfacendo consumatori che prediligono prodotti ricercati e di nicchia.

Sono i pastori multifunzio-

» L'esperienza dell'azienda Erkiles di Olzai, che esporta la sua produzione in Gran Bretagna

nali che oggi vengono premiati dal mercato senza vivere l'ansia di dover vendere il proprio latte al prezzo di quarant'anni fa. Pastori che si formano, diversificano e innovano portando nel mercato pecorini nuovi che il consumatore apprezza.

E grazie a loro che è sono nati i pecorini con caglio vegetale, senza lattosio, con caglio di maialeto, le mozzarelle di latte ovino, il Granangolona. Per loro oggi non esiste crisi, così come non si sono pentiti della propria scelta due anni fa quando alcuni colleghi hanno spuntato dalle cooperative prezzi intorno all'euro e 40 centesimi.

L'azienda Erkiles di Agostino Curreli di Olzai ha trovato la sua fortuna con il formaggio con caglio vegetale. Scelte non facili ma frutto del coraggio e dal saper vedere lun-

go. Quando partecipò ad un corso per casari a Nuoro presieduto dal tecnologo caseario Bastianino Piredda, colse al volo l'opportunità prospettata dal tecnico. «Molti ironizzarono, io non ci dormii la notte - racconta Curreli -. Il giorno dopo chiamai in azienda Piredda per cominciare le prove di lavorazione».

Una scelta che lo ha portato, grazie anche alla collaborazione di Giangavino Murgia che gli segue la comunicazione, a vendere il proprio formaggio per la quasi totalità in Gran Bretagna, dove lo scorso anno gli hanno proposto di raddoppiare le produzioni. Il suo prodotto inoltre è stato il primo a ottenere la classificazione di pecorino vegetariano. (m.c.)