

SUPERMERCATO

ZIZZONE

DORGALI & CALAGONONE

€ 1,20 ANNO 125 - N° 23

Spedizione in abbonamento postale D.L. 24/12/2003
N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46

www.lanuovasardegna.it

CALCIO » I "millennial" si fanno largo: il baby Fantasia di Ozieri segna il gol decisivo per la Torres ■ PAG. 41

LA NUOVA

Nuova Sardegna

MARTEDÌ 24 GENNAIO 2017



REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:

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

EDIZIONE DI NUORO

VIA ANGIOY 14

TEL. 0784/32222 - FAX 0784/35095

SUPERMERCATO

ZIZZONE

DORGALI & CALAGONONE



MARTEDÌ 24 GENNAIO 2017 LA NUOVA SARDEGNA

Provincia di Nuoro | 27

Ristoratori inglesi visitano l'azienda Erkiles

Olzai, acquirenti del formaggio dei fratelli Curreli hanno voluto vedere la preparazione dei prodotti



Gli ospiti inglesi durante la preparazione del formaggio (foto Columbu)

di Michela Columbu

▶ OLZAI

Mungitura, cagliata, riempimento delle forme, pescaggio della ricotta, salamoia e immagazzinamento. Sono i gesti quotidiani di un pastore: azioni secolari che, nel 2017 a Olzai, nell'azienda Erkiles, danno origine a un prodotto global. Le forme fresche, semistagionate o stagionate, vengono poi inscatolate e spedite alla volta dell'Inghilterra, dove ci sono sempre più cittadini che cercano prodotti certificati, di piccola produzione, che profumano di quei gesti sopra descritti. Ma non bastano un'etichetta e il gusto a descrivere un sistema di produzione vincente.

È quello che hanno pensato i proprietari di The Deli Station Ltd: Joanna Anastasiou e suo marito, nonché amministratore, Ben Milne, titolari di un'azienda inglese, specializzata nell'importazione di delizie alimentari italiane e del Mediterraneo.

Sono venuti a Olzai per la seconda volta, per conoscere da vicino la realtà che rifornisce il loro scaffali di pecorino. Giovanni Agostino e Francesco Curreli, che portano avanti il caseificio artigianale e producono l'ormai noto pecorino a caglio vegetale, li hanno accolti nella loro azienda, mostrando loro i livelli di lavorazione. Ad accompagnare la coppia inglese anche quattro chef della rinomata catena di ri-

storanti Polpo di Londra: il direttore generale e responsabile di tutte le cucine mister Jason Wass, chef stellato di rango internazionale, il suo assistente e capo chef Matthew Moran e altri due promettenti giovani cuochi: il napoletano Andrea Arpaia e il portoghese Ricardo Pereira.

«I formaggi della famiglia Curreli - spiega Ben Milne - arrivano da Olzai nei nostri magazzini e immediatamente distribuiti nelle cucine dei ristoranti Polpo, dove sono molto apprezzati da una clientela internazionale. La nostra strategia aziendale rimane sempre quella di ricercare nuovi prodotti di nicchia per il mercato di Londra e per altri clienti esigenti della Gran Breta-

gna. Così, abbiamo proposto al direttore Jason Wass e agli altri chef dei ristoranti Polpo un viaggio in Sardegna per visitare il caseificio Erkiles, anche per comprendere meglio l'unicità e il valore di questi formaggi pecorini, le fasi della loro lavorazione e la storia di questa piccola azienda a conduzione familiare che, da più di tre anni, fornisce la nostra società The Deli Station».

«La catena di ristorazione Polpo conta di otto punti di ristorazione: sei nella metropoli di Londra e altri due nelle città di Brighton e Leeds - spiega invece Joanna Anastasiou - Recentemente, la nostra società ha iniziato a fornirli di pecorino canestrato Erkiles. E qua l'autenticità della cucina italiana è stata felicemente adattata alle esigenze della ristorazione londinese».

Per la pastorizia sarda, alle prese con un durissima crisi di settore, sicuramente un segnale incoraggiante.