

L'ALTRA COPERTINA

I FORMAGGI DEL CASEIFICIO "ERKILES" DELLA FAMIGLIA CURRELI DI OLZAI

NELLE TAVOLE DEI RISTORANTI DI LONDRA

Mentre in Sardegna esplode il dibattito sul prezzo irrisorio del latte ovino, nel paese di Olzai il caseificio artigianale Erkiles di Francesco e Giovanni Agostino Curreli continua a lavorare la materia prima ed a esportare nuovi pecorini a caglio vegetale in Gran Bretagna. Così, sono ritornati a Olzai i proprietari della società londinese The Deli Station Ltd (www.thechefdeli.com): la direttrice Joanna Anastasiou e suo marito, nonché amministratore, Ben Milne, entrambi specializzati nell'importazione di delizie alimentari italiane e del Mediterraneo. I due importatori hanno accompagnato quattro chef della rinomata catena di ristoranti Polpo di Londra (www.polpo.uk). Il direttore generale e

responsabile di tutte le cucine mister Jason Wass, chef stellato di rango internazionale che aveva iniziato la sua carriera in Scozia e lavorato a Dubai a fianco del famosissimo chef Gordon Ramsay. Rientrato a Londra, Jason Wass ha contribuito al lancio dei uno dei ristoranti Polpo nel suggestivo quartiere residenziale di Notting Hill. Insieme al gran gourmet Jason Wass, è arrivato a Olzai anche il suo esperto assistente e capo chef Matthew Moran e altri due promettenti giovani cuochi: il napoletano Andrea Arpaia e il portoghese Ricardo Pereira.

"La catena di ristorazione Polpo, fondata nel 2009 dall'illuminato chef Russell Norman – ha detto Joanna Anastasiou – è ispirata all'eleganza e al fascino delle antiche osterie veneziane ("bàcaro") che servivano cibi semplici ma di ottima qualità. Oggi questo impero può contare otto punti di ristorazione: sei nella metropoli di Londra e altri due nelle città di Brighton e Leeds, ottenendo lusinghiere recensioni nelle guide annuali Michelin. Recentemente, la nostra società ha iniziato a fornire il pecorino canestrato Erkiles ai ristoranti Polpo, dove l'autenticità della cucina italiana è stata felicemente adattata alle esigenze della ristorazione londinese".

"I formaggi della famiglia Curreli – aggiunge 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 Bretagna. Così, abbiamo proposto al direttore Jason Wass e agli altri chef dei ristoranti Polpo un esclusivo 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".

I due importatori e i quattro chef sono arrivati puntualmente a Olzai. Durante la cena di benvenuto nell'antica dimora della famiglia Curreli-Tola, hanno eseguito i primi test con la "Caciotta Bisine" e la "Ricotta secca".

Il mattino seguente, gli inglesi hanno visitato l'azienda e assistito con grande interesse all'intero processo di lavorazione del "Canestrato Bisine" e della ricotta nel caseificio della famiglia Curreli, ai piedi della montagna innevata di Sa Pala Mala. Successivamente hanno completato gli assaggi dell'intera gamma dei formaggi "Erkiles". Conclusi i test, i buongustai londinesi hanno decretato che il pecorino stagionato a latte crudo "Aromatizzato Bisine" (premiato nel 2016 con l'oscar del Sardinia Food Awards e medaglia d'argento al Premio nazionale Roma) possiede tutte le potenzialità per essere inserito nei menù dei ristoranti "Polpo". E tra qualche settimana, le prime forme di questo prodotto arriveranno nella capitale del Regno Unito.

La breve, ma intensa, visita a Olzai dei graditi ospiti londinesi è proseguita con l'immane pranzo nel casolare di Norilai preparato dal clan Curreli-Soro e con una fugace visita all'antico mulino idraulico nel rio Bisine. Anche durante la cena, Giovanni Agostino Curreli ha continuato a discutere con gli inglesi di prospettive per l'esportazione di altre varietà di formaggi, ma anche di altri prodotti rigorosamente locali, come l'apprezzato pane "carasau" lavorato in via sperimentale dal giovane agronomo Federico Azuni. Un pane ottenuto dalle farine pregiate del grano Senatore Capelli, che potrebbe arrivare nelle tavole dei ristoranti londinesi una volta conclusa l'attuale fase di sperimentazione e perfezionamento del prodotto.

Per il momento, una pagina della storia e del successo della giovane catena dei ristoranti Polpo di Londra (documentata anche nel best seller *"Polpo: a venetian cookbook"*, libro dell'anno 2012), si incrocia nel piccolo paese di Olzai con le antiche tradizioni casearie dell'azienda agro pastorale della famiglia Curreli e con l'export dei suoi formaggi pecorini Erkiles.

Ad unire queste storie, un comune denominatore: la passione per il cibo di altissima qualità. Il tutto, grazie alla notevole competenza nel settore della gastronomia di eccellenza e l'impeccabile organizzazione di Joanna Anastasiou e Ben Milne, raffinati importatori della società londinese The Deli Station.

Giangavino Murgia

dal 1997, emigrati e residenti:
la voce delle due "Sardegne"
tottusinpari@tiscali.it
www.tottusinpari.blog.tiscali.it

tottus in pari

gennaio 2017 - numero 652

L'INGHILTERRA LO HA ACCOLTO, SOSTENUTO E VALORIZZATO

STEFANO CONGIU

PROFESSIONE MEDICO

L'ANGELO DEI BAMBINI

PASSIONE, TENACIA, FORZA DI VOLONTA', SACRIFICIO E UN GRANDE CUORE

HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 652:

Annalisa ATZORI, Giovanni CERVO, Gianni CILLOCO, Alestea CROMWELL, Enzo CUGUSI, Lisa FERRELI, Maria Patrizia FLORIS, Emanuela FODDAI, Federica LANDIS, Augusto MACCIONI, Antonio Maria MASIA, Elena MONTANI TOCCO, Maria Milvia MORCIANO, Giangavino MURGIA, Simone MUSCAS, Flavio PERINA, Mauro PILI, Paolo PILLONCA, Emanuela Katia PILLONI, Maria Luisa PORCELLA CIUSA, Andrea SCARPA, Luciana SEDDA, Federico SPANO, Ivano STERI, Gabriella SUELLA