



Formaggio, due premiati

Aziende di Olzai e Fonni trionfano a un concorso caseario

di Michela Columbu

▶ OLZAI

Due primi premi in due distinte categorie saranno assegnati il prossimo 7 ottobre a due aziende barbaricine che producono formaggi ovin. L'associazione Cuochi Alta Etruria, organizzatrice del concorso nazionale del caseario a latte crudo "Crudi in Italia", ha comunicato infatti nei giorni scorsi a Giovanni Agostino Curreli di Olzai, titolare dell'azienda Erkiles, e a Giovanni Busia di Fonni, titolare invece della Fattoria su Grabiolu, il riconoscimento assegnato e l'invito alla cerimonia di premiazione che si svolgerà ad Asciano, in provincia di Siena a Palazzo Corboli. Due aziende che rappresentano l'avanguardia della innovazione per quanto riguarda l'offerta di prodotti e che non sono nuove a riconoscimenti anche di livello internazionale. La prima, Erkiles, ha sottoposto alla giu-

**Giovanni Agostino Curreli**

ria l'ormai celebre pecorino Aromatizzato Bisine, lavorato con il caglio vegetale, mentre la Fattoria su Grabiolu, ha sbaragliato la concorrenza con la ricotta mustia alla canapa sativa. Due prodotti che raccontano appunto la capacità di innovazione di chi assieme al lavoro e all'attenzione alla qualità, associa anche lo studio delle produzioni in base a ciò che chiede il mercato, accostandosi così alle richieste dei consumatori sempre più esigenti e sempre più attenti ai prodotti

**Giovanni Busia**

utilizzati nelle fasi di lavorazione. Il concorso infatti va a puntare l'attenzione verso dei prodotti particolari, quelli a latte crudo «che quindi non ha subito trattamenti termici di conservazione – spiegano dall'associazione Cuochi Alta Etruria – ed è stato mantenuto a temperatura massima di 38 gradi nel rispetto delle normative igienico sanitarie. Per cui se il latte non è di alta qualità, il formaggio ne risente e non è possibile apportare modifiche migliorative al prodotto».