



HOME PRONTO INTERVENTO CRONACA POLITICA ECONOMIA AMBIENTE CULTURE PHOTOGALLERY VIDEO INCHIESTE BLOG SPORT INNOVAZIONE SHOP HOME

PRONTO INTERVENTO CRONACA POLITICA ECONOMIA AMBIENTE CULTURE PHOTOGALLERY VIDEO INCHIESTE BLOG SPORT INNOVAZIONE SHOP

Il pecorino di Fonni, Olzai e Gavoi sul podio del concorso "Crudi d'Italia"

📅 8 ottobre 2018 📁 Cronaca, In evidenza 14

1330
 Consiglia
 Condividi
 Tweet
 Condividi
 G+



Ci sono anche i caseifici sardi tra i premiati del concorso nazionale "Crudi d'Italia" ospitato domenica ad Asciano, in Toscana: nella categoria Latte ovino la società agricola di Busia e Mulas di Fonni ha vinto il premio per il formaggio **Su Grabiolu**, mentre Erkiles di Olzai ha portato a casa due premi per il **pecorino Bisine** e il **pecorino aromatizzato Bisine**. Premio speciale per l'eccellenza è andato a Gavoi: la società Sa Marchesa di Giuseppe Cugusi ha conquistato la giuria con il suo **Fiore Sardo Dop**.

L'evento, che ha visto la partecipazione di aziende casearie da tutta Italia, è stato realizzato dall'Associazione Cuochi Alta Etruria assieme al Comune di Asciano (Siena), la Regione Toscana, la Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Siena, l'Azienda Usl Toscana Sud Est ed il supporto della Fic - Federazione Italiana Cuochi e dell'Urct (Unione regionale Cuochi Toscani) e dell'Associazione Cuochi Senesi. Il concorso "Crudi d'Italia" premia i formaggi creati con latte crudo, cioè quello che non ha subito trattamenti termici di conservazione ed è stato mantenuto a temperatura massima di 38°C (più o meno 2°C): "per essere un buon formaggio a latte crudo - scrivono gli organizzatori del concorso - il formaggio ha bisogno di un latte di alta qualità e ottenerlo dipende molto anche dall'ambiente di allevamento, dal nutrimento e quindi dalla qualità dei pascoli e del territorio".

Per ricevere gli aggiornamenti di SardiniaPost nella tua casella di posta inserisci la tua e-mail nel box qui sotto:

Ho letto e acconsento l'informativa sulla privacy

[Informativa privacy SardiniaPost](#)

Iscriviti

🔖 TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

Polemica su pecorino romeno, il titolare del caseificio Pinna: "Latte sardo di a..."

DICONO DI NOI



L'eccesso di turismo è un pericolo? E la Cnn cita i furti della sabbia sarda

📅 6 ottobre 2018

Il mondo, grazie alla Rete, incontra sempre più spesso la Sardegna. A volte per caso, attraverso articoli dedicati ai viaggi, o alla gastronomia, o alla scienza. O, quando si verificano, per via di grandi fatti di cronaca. A volte per mezzo di Google o di altri motori di ricerca. In Dicono di Noi esploriamo, settimana dopo settimana, le notizie che fanno scoprire l'Isola al mondo.

BLOGGER



Cometini: lo spunto contraddice l'anima generosa di...

Ordina per **Meno recenti**

📅 28 settembre 2018

Aggiungi un commento... Il mio percorso
 gio soltanto, ma
 ogni maledetto giovedì la taglio obliquamente,
 quando da via Sassari scendo verso l'ingresso
 Plug-in Commenti di Facebook
 secondario...

Vino, artigianato e arte: Cortes Apertas ad Atzara e Olzai Consorzi di tutela del pecorino in un unico stand a Cibus 2018

Cortes Apertas, è il week end di Olzai e Atzara. Tra buon vino e i quadri di Flo...

Guerra del latte, venerdì protesta dei pastori a Thiesi Basket, Siena strapazza la Dinamo e Sassari dice addio Coppa Italia

Raccomandati da

FACEBOOK



The image shows a Facebook profile for SardiniaPost. It includes the profile picture (a logo with the word 'post'), the name 'SardiniaPost', and the number of likes '86.523 "Mi piace"'. Below the profile information are two buttons: 'Mi piace questa Pagina' and 'Iscriviti'. At the bottom, there is a text box with the placeholder 'Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici'.

SARDINIAPOST

Editore: ICO 2006 S.r.l. Via Sonnino 67, 09125
Cagliari (Italia) Direttore responsabile: Giovanni
Maria Bellu P.IVA : 01296560913 Registrazione:
Tribunale di Cagliari, decreto n° 23 del 01.10.2012

Contatti: Per contattare lo staff di sardiniapost.it
invia una mail a redazione@sardiniapost.it
Inviando email a redazione@sardiniapost.it, accetto
la Privacy Policy

Copyright © 2016 Sardiniapost.it | Tutti i diritti riservati | P. Iva 01296560913 | Registrazione: Tribunale di Cagliari, decreto n° 23 del 01.10.2012

La testata usufruisce del contributo della Regione Sardegna Assessorato della Pubblica Istruzione, Beni Culturali, Informazione, Spettacolo e Sport. legge regionale 13 aprile 2017 n. 5, art. 8 comma 13