



# L'arte casearia più autentica

**Q**uando un'azienda mette al primo posto la passione per l'allevamento degli ovini il risultato è una produzione di formaggi genuini, nel rispetto della natura. Può sembrare l'inizio di una storia come tante, ma in alcuni casi a fare la differenza sono creatività e resilienza. «Dopo aver realizzato diverse opere di bonifica aziendale e avviato la costruzione di fabbricati e stalle, nel 2005 abbiamo costruito un caseificio per la produzione di formaggi autenticamente artigianali, utilizzando il 100 per cento del latte intero di pecora prodotto in azienda». A parlare è Giovanni Agostino Curreli, fondatore dell'azienda Erkiles, società agricola semplice a conduzione familiare, operativa da tre generazioni. «Nel 2011, in un momento di grave crisi economica, senza contributi pubblici e solo con l'aiuto di un consulente caseario, ho deciso di investire nella ricerca e di avviare una produzione di formaggi innovativi utilizzando il caglio vegetale. Abbiamo così creato la nuova linea di formaggi pecorini Bisine certificati con il marchio Qualità Vegetariana. Siamo stati la prima azienda in Sardegna a ricevere questa certificazione che ha inciso positivamente sulle vendite, portando a un leggero aumento di clientela».

Dalla fondazione l'azienda è quindi cresciuta con scelte innovative muovendosi sempre nel solco della tradizione. «Abbiamo aggiunto prodotti nuovi mantenendo la loro identità artigianale più autentica. Si tratta infatti di prodotti legati al territorio e alle tradizioni agro-pastorali della Barbagia. Oggi esportiamo in Sardegna, Italia e in Europa e i nostri formaggi hanno ottenuto diversi riconoscimenti». Una società innovativa ma sempre legata al territorio e alle tradizioni agro-pastorali della Barbagia. «Siamo attivi sul territorio. Crediamo nell'importanza di fare rete con le organizzazioni degli allevatori, coltivatori, consorzi di categoria, grossisti e commercianti di prodotti alimentari. Per esempio siamo soci dell'associazione La strada del

Le antiche tradizioni casearie si combinano con la giusta dose di creatività per offrire formaggi certificati dal gusto unico. Giovanni Agostino Curreli descrive la produzione di Erkiles



vino Cannonau. In generale, è molto importante raccontarsi con eventi promozionali come le fiere ma anche attraverso il web, raccontando la storia e la nascita del prodotto in tutte le sue fasi».

L'impresa agricola di Giovanni Agostino Curreli prende il nome dalle nuraghe Erchiles e si trova a Olzai, pittoresco paese della provincia di Nuoro, ricco di tradizioni agro-pastorali. Il luogo è attraversato dal rio Bisine che dà il nome al formaggio prodotto a latte crudo e pasta cruda, aromatizzato tramite affumicatura con foglie e legna di mirto, quercia e leccio. «Alleviamo

che le visite degli studenti dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo - creata da Slow Food di Carlo Petrini - giornalisti e turisti dagli Usa, ristoratori e importatori provenienti da diverse città europee e anche dalla Lituania».

Oggi l'azienda Erkiles è diventata quindi un punto di riferimento dell'arte casearia sarda, offrendo anche corsi di caseificazione, visite didattiche, degustazioni guidate e lezioni di esperti del settore agro alimentare. «Abbiamo vinto una scommessa superando anche la più tipica diffidenza. Le nostre produzioni casearie sono legate ad un territorio protagonista di una rinnovata indole per il turismo enogastronomico in Barbagia, caratterizzata da qualità, cortesia e ospitalità». Nel 2016 l'azienda ha vinto il primo premio del Sardinia Awards Food, ovvero il nuovo Oscar dedicato alle eccellenze gastronomiche della Sardegna, al XIII Premio Roma 2016 il 2° posto, nella sezione nazionale; nel 2017 conquista varie menzioni; nel 2018 1° classificato al Concorso Nazionale del caseario a latte crudo "Crudi In Italia", al XVI Premio Roma 2019 il 3° posto nella sezione nazionale. «Dietro la nostra evoluzione imprenditoriale non c'è nessun segreto, solo una grande passione per la campagna e l'allevamento di ovini allo stato brado, accompagnata dall'innovazione dei prodotti con qualità certificata, molta cura nei rapporti con la clientela e, infine, un marketing senza fronzoli».

■ **Patrizia Riso**

Erkiles si trova a Olzai (Nu) - [www.erkiles.it](http://www.erkiles.it)

cinquecento capi ovini selezionati di razza sarda su pascoli incontaminati che circondano le montagne nel cuore della Barbagia. Altri prodotti riconosciuti da critica e consumatori sono la delicata caciotta Dolce Bisine e i formaggi stagionati Aromatizzato, Canestrato e Gran Maimone, che hanno superato i confini isolani e nazionali. «Dal 2013 esportiamo i nostri formaggi a Londra e abbiamo fatto parte della serie web e del documentario Lost in Sardinia, realizzato dalla Regione Sardegna. Riceviamo an-

## FARE RETE

**Crediamo nell'importanza di collaborare con le organizzazioni degli allevatori, coltivatori, consorzi di categoria, grossisti e commercianti di prodotti alimentari**

## BENESSERE IN PRIMO PIANO

*Il disciplinare della Qualità Vegetariana prevede accurate attenzioni, non solo nelle fasi di preparazione e stagionatura, ma anche nella cura del benessere animale, richiedendo dove possibile il pascolo brado al fine di evitare stress e malattie agli animali. Sappiamo bene che un animale sano e felice produce latte di maggior qualità, per cui l'alimentazione è controllata e non si utilizzano prodotti Ogm e antibiotici per le cure. Pertanto, la linea di formaggi Bisine, oltre a essere una produzione di alta qualità, è particolarmente attenta al benessere animale e alla salvaguardia del territorio. Una produzione idonea a tutti, anche ai consumatori vegetariani per le sue qualità organolettiche e salutistiche. Si tratta infatti di formaggi più leggeri perché privi degli enzimi del caglio di origine animale.*

