

LUNEDI' 09 DIC. 2024

PRESSO : I.T.E. ENRICO TOSI

V.LE STELVIO 173 BUSTO ARSIZIO



ORE 19,45

INCONTRO CON **GIOVANNI AGOSTINO CURRELI** TITOLARE A OLZAI, IN SARDEGNA, DEL MINICASEIFICIO **ERKILES** .

Nel 2011, l'azienda ha avviato la produzione della linea di formaggi pecorini "Bisine": una gamma di prodotti innovati, commercializzata anche all'estero, riconosciuta nello stesso anno dal marchio di eccellenza nazionale «Qualità vegetariana». La linea dei formaggi "Bisine" è stata premiata con l'Oscar Green 2012 - Sardegna; è vincitrice del 1° premio assoluto nel Sardinia Food Awards 2016 e due menzioni speciali nelle due successive edizioni. Il pecorino a latte crudo "Aromatizzato Bisine" ha ricevuto la medaglia d'argento nella sezione nazionale XIII Premio Roma 2016 e, nel mese di ottobre 2018, il 1° premio nella sezione dei prodotti lavorati con il latte ovino della terza edizione del concorso nazionale Crudi in Italia, oltre al Premio speciale per la forma assegnato al "Pecorino Bisine".



L'Aromatizau Bisine: In questo formaggio innovativo, prodotto esclusivamente a Olzai dal minicaseificio Erkiles di Giovanni Agostino Curreli per ampliare la "Linea Bisine" idonea per il mondo dei vegetariani, si fondono tradizione e innovazione.

La lavorazione a latte crudo consente di conservare nel formaggio tutti i profumi e gli aromi presenti nel latte dovuti alla ricca alimentazione di erba e macchia mediterranea, di cui si alimentano le pecore allo stato brado allevate nell'azienda Erkiles. La tecnologia "a pasta cruda" conferisce al formaggio una struttura compatta che, con il progredire della stagionatura, tende a sgranare. I suoi profumi vengono sviluppati ed esaltati da un insieme di combinazioni, oltre a quelle già indicate del latte crudo e della pasta cruda, si sommano l'aromatizzazione per affumicatura naturale con foglie di macchia mediterranea. Per ultimo, e non per scarsa

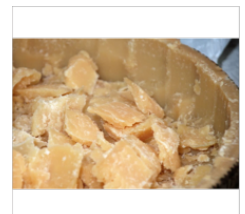
importanza, l'utilizzo di cagli vegetali che incidono in maniera decisa sullo sviluppo dei profumi e dei sapori nella fase di maturazione di questo formaggio. La mancanza di caglio e di Lipasi animale rende meno aggressivo il gusto di questo formaggio, rendendolo meno piccante e più armonico sia nei profumi che nel sapore, andando incontro a quella fetta di mercato che richiede prodotti salutistici ed equilibrati e che spesso si sottrae ai gusti troppo aggressivi e piccanti. Dopo circa 60/90 giorni questo formaggio "da Compagnia" diventa un ottimo prodotto da tavola, I suoi profumi e il gusto armonico arricchiscono ogni tavola e rendono più piacevoli gli incontri con gli amici buongustai, soprattutto se accompagnato con del buon pane "carasau" e da un buon bicchiere di vino (preferibilmente Cannonau).

"BIRIAI" Linea Bisine Formaggio pecorino a pasta semicotta . **Latte** ovino termizzato, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) fermenti lattici e sale marino . Il prodotto Biriai è un formaggio a pasta semicotta, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente da latte trattato termicamente di pecore allevate al pascolo Forma cilindrica a facce piane del diametro di 16-18 cm, crosta paglierina, pasta bianca tendente al paglierino compatta con rada occhiatura



"CANNONAU BISINE" Formaggio pecorino a pasta cruda, realizzato con caglio vegetale **Latte** ovino fresco e crudo, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) e sale marino Il prodotto Cannonau Bisine è un formaggio a pasta cruda, i suoi profumi vengono sviluppati ed esaltati da un insieme di combinazioni, oltre a quelle del latte crudo e pasta cruda, si sommano i profumi delle vinacce del cannonau che diventano più intensi nel momento in cui si assapora la crosta edibile. Forma Cilindrica a facce piane dal diametro di 16-18 cm. Crosta violacea scuro dovuta all'affinamento Pasta Bianca tendente al paglierino, con occhiatura quasi assente

"MAIMONE BISINE" Formaggio pecorino canestrato a pasta cotta . **Latte** ovino fresco e crudo, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) e sale marino Il prodotto Maimone è un formaggio a pasta cotta, semidura, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente da latte fresco di pecore allevate al pascolo. Forma Canestrata a facce piane scialzo 32-35 cm diametro 12-16 cm. Crosta paglierina, pasta Bianca tendente al paglierino, compatta con la stagionatura tende a sgranare .



VINI IN ABBINAMENTO

PRENOTAZIONI ENTRO

02-12-2024

SALVO ESAURIMENTO ANTICIPATO POSTI

CONTRIBUTO € 20,00

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com