

Il formaggio dell'azienda cagliaritana premiato al Biocaseus 2012 «S'atra Sardigna», un oviceprino biologico da medaglia d'oro

CAGLIARI. Quella odierna sarà una giornata particolare per l'azienda cagliaritana «S'atra Sardigna», leader nelle produzioni biologiche isolate, destinataria di un gratificante riconoscimento internazionale. Infatti, l'azienda (che ha sei punti vendita e un bio-ristorante) si è classificata prima nella categoria degli oviceprini al Biocaseus 2012, la rassegna internazionale organizzata da Upbio (Unione nazionale dei produttori biologici Federbio) alla quale hanno partecipato 142 formaggi provenienti dai diversi paesi europei.

La giuria era composta da 50 esperti coordinata dal responsabile del Laboratorio di analisi sensoriale dell'Istituto per la



qualità e le tecnologie agroalimentari di Veneto Agricoltura, da delegati Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio) del Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna, da rappresentanti di

Consorzi di Tutela di formaggi Dop, da buyer di prodotti caseari della distribuzione organizzata italiana e straniera, ha valutato i formaggi: ogni formaggio partecipante è stato valutato da almeno sette giudici.

Il riconoscimento sarà conferito appunto oggi a Norimberga, al Biofach, la più importante manifestazione del biologico nel mondo, presso l'area stand del ministero italiano dell'Agricoltura: «Questo riconoscimento è frutto della qualità e della dedizione al lavoro che i soci della Cooperativa (oltre 100 aziende associate in tutta la Sardegna) dedicano costantemente, pur tra le mille difficoltà del mondo agricolo», sottolinea Mario Cirronis, presidente dell'azienda premiata, «Quest'anno festeggiamo i 30 anni di attività e con orgoglio, grazie alla nostra compagine sociale possiamo dire di aver superato i sei milioni di fatturato e 40 buste paga attive».

