



**Caseificio Sias S.r.l**

**Località Elias Borore (NU)**

**Formaggi Pecorini Biologici dal 1992**



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it)

Il Caseificio Sias ha il suo stabilimento produttivo e di trasformazione latte BIO a Borore nel centro Sardegna. Operiamo nel settore biologico, nella produzione di latte di pecora dal 1992, mentre siamo nel settore della trasformazione casearia biologica dal 1997, anno in cui, io, avevo fatto il primo corso lattiero caseario a Bonassai attualmente AGRIS, ed è proprio da qui che ho iniziato a portare in azienda tecniche casearie, dopo 2 anni di prove e piccole lavorazioni in azienda, rivolte principalmente a un mercato locale, da cui venivano fortemente apprezzate.



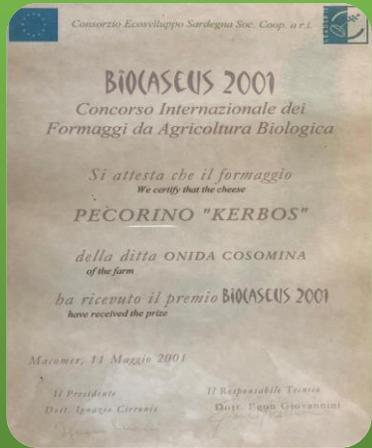
CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Nel 1999 grazie al progetto *LEADER II* promosso dalla Cooperativa S'Atra, di cui siamo soci sin dall'inizio, abbiamo ammodernato un vecchio stabile, aggiunto attrezzature moderne e abbiamo iniziato la scalata....



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Vorrei premettere, che la nostra azienda è nata in quanto avevamo e abbiamo ancora, ma in maniera molto più contenuta, un allevamento di ovini di razza sarda da latte, e quindi per dare un valore aggiunto alla materia prima, abbiamo pensato di trasformarlo, e con la costanza, l'impegno e la qualità dei formaggi bio abbiamo cominciato a farci conoscere. Da qui, la necessità di incrementare la materia prima e coinvolgere altri allevatori Biologici, per poter disporre di quantitativi di latte sufficienti ad ammortizzare gli investimenti che nel tempo abbiamo fatto.



**Caseificio Sias - Fiorosu**

Il Fiorosu è un pecorino dalla crosta chiara dal forte odore di cuoio, con toni caldi di affumicatura, e la pasta compatta color avorio, dalle note aromatiche lattiche e delicate. In bocca è avvolgente e leggermente piccante, dal gusto equilibrato e dal sapore poco persistente. Un formaggio "piacione" che incontra i gusti di tutti.



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Siamo partiti, come ho detto, nel 1999 con un locale attrezzato per la caseificazione di 800 metri quadri. Attualmente il caseificio si estende su una superficie coperta di 4.000 mq, suddiviso per zone di ricevimento latte, locali di lavorazione, stoccaggio e confezionamento. Arriviamo a lavorare giornalmente, a seconda del periodo, 20.000 litri di latte ovino.



Operiamo con certificazioni di qualità seguendo il disciplinare del Biologico come previsto dai Regolamenti Comunitari vigenti.

Da una ricerca fatta, attualmente il nostro fatturato sul comparto latte/formaggi ovini biologici è il primo in Sardegna, presumo anche in Italia.



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

La nostra struttura e l'esperienza si è rivelata idonea per servire il mercato dei formaggi ovini biologici ed i nostri prodotti sono presenti su diversi mercati, sia quello locale che quello nazionale ed estero. Ricordiamo sempre con affetto, la nostra prima collaborazione, il nostro primo cliente, la Cooperativa S'Atra Sardigna che prosegue da + di 20 anni, che col tempo si è rafforzata, in quanto ci ha permesso di avere una presenza diretta su alcuni mercati. La nostra collaborazione è stata sempre molto positiva e con un comune denominatore, quello di avere come obiettivo la crescita e la valorizzazione dei prodotti, nonché del territorio della nostra isola.



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Da poco abbiamo deciso di intraprendere questa nuova avventura e lavorare al progetto di ricerca e sperimentazione FOR. BIO., per il quale oggi siamo qui a parlarne. Anche se il periodo in Sardegna è favorevole solo per la trasformazione del Pec. Rom. DOP, (ma sorvoliamo l'argomento che rischiamo di dilungarci troppo..) la nostra decisione è stata determinata anche dalla voglia di scoprire nuove metodologie, in quanto, nel quotidiano, ci accorgiamo che i gusti dei consumatori evolvono verso nuove esigenze salutistiche e diete alimentari.



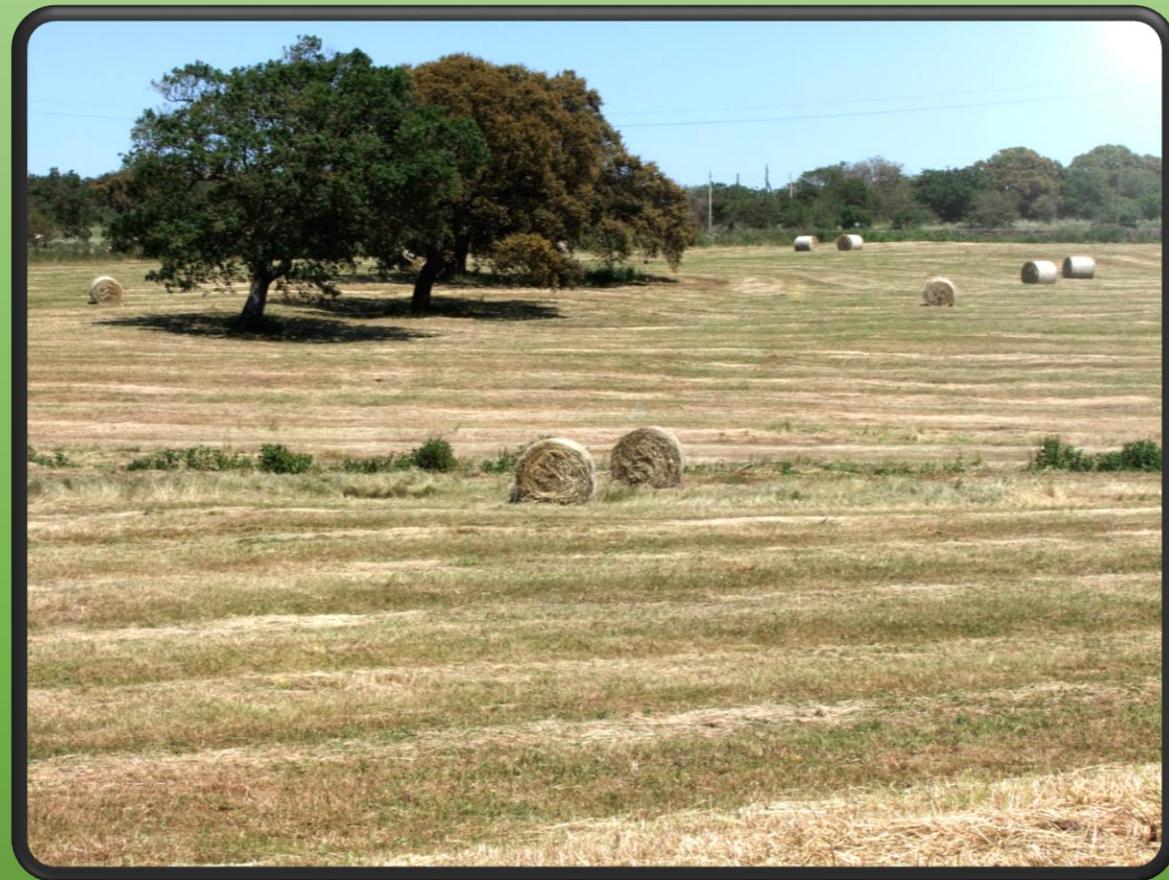
CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Dal nostro punto di vista, i prodotti ottenuti, in special modo il formaggio erborinato, e anche il formaggio “Tipo Grana”, così come lo chiamo io per meglio intenderci, anche se commercialmente dovremo trovargli un altro nome, siano molto promettenti, specie nelle tipologie delattosato e con caglio non animale.



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)

Certo, se, come è auspicabile, dovessimo affrontare una produzione su scala, abbiamo ancora necessità di modificare le nostre strutture e impianti, nonché adeguare anche sul piano tecnico-professionale il personale, perché siamo consapevoli che innovare le produzioni e programmare nuove tipologie di formaggi, richiede una maggiore e complessa organizzazione aziendale. Ma a noi le sfide piacciono e le accogliamo sempre con grande entusiasmo, fiduciosi nella loro buona riuscita.



CASEIFICIO SIAS - Località Elias Borore (NU) - Tel. 0785 86639 - [www.caseificiosias.it](http://www.caseificiosias.it) - [caseificio.sias@tiscali.it](mailto:caseificio.sias@tiscali.it)