

Tesori di Sardegna

Dal 1880 il Caseificio Antonio Garau custodisce e tramanda i sapori autentici dei tipici formaggi sardi. Nel rispetto di una tradizione secolare



A Mandas, importante centro agricolo e pastorale della Trexenta, la storia del Caseificio Garau inizia a fine Ottocento con il suo fondatore, Antonio Garau, che punta sul recupero di una millenaria tradizione nella trasformazione del latte: un'arte in cui le abilità del pastore si coniugavano con la ricerca del gusto e della qualità. Un tesoro di competenze e passione che si è tramandato di padre in figlio attraverso quattro generazioni e che garantisce, ancora oggi, la straordinaria genuinità e l'aroma unico dei formaggi prodotti. Il rispetto della tradizione, insieme all'utilizzo di tecnologie adeguate alle norme e agli standard europei, è il cuore dell'attività del caseificio, ed è evidente nell'intero processo produttivo: dalla rigorosa scelta della materia prima - il latte di pecora proveniente da allevamenti locali, dove l'alimentazione è basata sulle erbe spontanee e gli arbusti tipici della macchia mediterranea - alle fasi di lavorazione, fino alla corretta stagionatura, che si realizza nelle antiche cantine di Mandas, custodi di sapori originali da oltre 130 anni di utilizzo.

Il gusto unico del formaggio prodotto da Antonio Garau e la sua scrupolosità, unita alla ricerca costante della perfezione, è stata tramandata dal figlio Beniamino al nipote Antonio, per giungere oggi all'attuale generazione che, con Beniamino Garau, ripropone l'antico sapore nei prodotti tradizionali e il gusto moderno in quelli innovativi: a diverse tipologie di formaggi pecorini classici si aggiungono i nuovi Granduca di Mandas e Zinnibiri. Eccezionali, oggi come ieri.

Caseificio Antonio Garau

Via Cagliari 165 - Mandas (Ca)

Tel. 070984167 - commerciale@caseificiogarau.com - www.caseificiogarau.com

