

Il caseificio sardo Garau trionfa all'International Cheese and Dairy Awards

28 Giugno 2025



MANDAS – Il caseificio Garau di Mandas (Sud Sardegna) non solo bisca ma triplica e oltre il successo dello scorso anno all'International Cheese and Dairy Awards 2025.

L'azienda guidata da **Marina** e **Mimmo Garau** ha conquistato sette medaglie – nel 2024 sono state due – al più ambito concorso caseario mondiale.

È l'unica impresa sarda che si è imposta nella competizione assieme ad altri sei caseifici in tutta Italia.

Ha ottenuto due argenti con i pecorini Granduca di Mandas e quello al tartufo Duca Nero e cinque bronzi con il pecorino semi stagionato Colline di Mandas, stagionato Giunco, misto pecorino e vaccino Sa Contissa, caprino Su Crabittu, e pecorino prodotto con il caglio

vegetale Cardureu.

Le selezioni si sono svolte alla cieca, i formaggi vengono confezionati senza alcuna etichetta o marchio che possa ricondurre al produttore e accompagnati da certificati sanitari che ne attestano provenienza e genuinità. 5.500 i formaggi, da ogni parte del mondo, selezionati in questa edizione e valutati sulla base del sapore e aroma, consistenza e corpo, rispetto degli standard stilistici.

“Già riuscire a ottenere anche una queste prestigiose medaglie al concorso più longevo e prestigioso al mondo significa far parte di un gruppo d’élite nel settore caseario, gara che si tiene da ben 125 anni nel Regno Unito – sottolinea Marina Garau – . Aggiudicarsene sette è una gioia e un orgoglio immenso, come anche essere portabandiera della Sardegna, patria dell’eccellenza casearia”.

Il caseificio Garau è stato fondato nel 1880 dal bisnonno di Marina e Mimmo. È il più antico in attività in Sardegna e censito tra le aziende storiche italiane.

“I nostri formaggi vengono prodotti seguendo l’antica ricetta tramandata da 145 anni, niente conservanti nè preparati chimici neanche in crosta – spiegano i due titolari – . Li affiniamo esclusivamente nelle nostre antiche cantine in uso da quasi un secolo e mezzo, costruite in pietra locale e fango, con un microclima che conferisce al nostro formaggio il classico sapore di una volta quasi perduto ma mai dimenticato”.