

INNESTI AUTOCTONI**Insieme alla biodiversità si tutela la Dop**

Il Pecorino romano? È il prodotto sardo più importante e difficilmente senza di esso avremmo avuto una filiera ovina come quella dell'isola», dice lo studioso di Agris, Antonio Pirisi. Il cui studio si è occupato anche dell'innesto: è composto da microflora e batteri caseari



coltivati nella scotta (ciò che resta nella lavorazione della ricotta), che si aggiungono in fase di produzione del formaggio per sopperire alla loro eliminazione in fase di termizzazione o pastorizzazione, in quanto importanti per la maturazione e acidificazione. «Siamo andati a verificare che tipo di prodotto si può ottenere con scotte naturali biodiverse, che quindi conservano una maggior quantità di sostanze e batteri tipici del territorio».

Per Pirisi infatti «le innovazioni improntate sulla conservazione della biodiversità e il legame col territorio sono fondamentali anche dal punto di vista "politico", in particolare se ci troviamo al cospetto di una Dop: così sarà più facile proteggerla e con essa tutelare il reddito di chi produce». (a.palm.)

