

L'iniziativa. Le denominazioni di origine celebrate a Bergamo da tutti i Consorzi di tutela

Pecorino romano, da 25 anni è Dop

Maoddi: «È anche un formaggio green, con un basso impatto ambientale»

È tra i primi a essersi conquistato il Dop che da 25 anni contraddistingue la sua produzione. Una certificazione che il pecorino romano si porta appresso, sui mercati nazionali e Oltre Oceano, un biglietto da visita che garantisce un'alta qualità per i palati più prelibati. Un successo che ha portato alla ribalta la Sardegna, a cui fa capo quasi tutta la produzione (il restante nel Lazio e pochissimo in Toscana), ossia i 340mila quintali nell'ultima campagna 2020-2021. Una produzione che genera un fatturato di 500 milioni all'anno, tanto da fare del pecorino romano Dop la seconda voce del Pil sardo, dopo i prodotti petroliferi. Tutto ha inizio nel 1951, con la firma della convenzione di Stresa, momento storico per la tutela delle indicazioni geografiche, primo passo verso la tutela internazionale dei formaggi Dop e Igp. Settant'anni, i primi 70, della denominazione d'origine festeggiati nel weekend, a Bergamo: in prima fila il Consorzio di tutela del Pecorino romano Dop, che ha celebrato questo speciale compleanno con un regalo ai suoi estimatori e consumatori.

L'iniziativa

«Stresa ha rappresentato per il pecorino romano, così come per altri formaggi, l'inizio della sua affermazione sia produttiva che commerciale», dice il presidente Gianni Maoddi, presente con gli altri consorzi, il sottosegretario all'Agricoltura Gianmarco Centinaio e Paolo De Castro, coordinatore S&D per la commissione Agri del Parlamento europeo. Un formaggio che vale anche sotto il profilo green, essendo quello con la minore impronta ambientale, prodotto nel totale rispetto dell'ambiente. Il settantesimo anniversario è stato festeggiato

nell'ex monastero di Astino, durante il Dairy Culture and Civilisation Forum, nell'ambito della manifestazione "Forme Future - Antichi saperi e nuove conoscenze", un convegno per ricordare la convenzione, firmata il primo giugno 1951, punto di partenza - è stato sottolineato - di un percorso che in questi anni ha portato il sistema delle Dop e Igp a incrementare il proprio valore economico, sociale e territoriale, divenendo pilastro fondamentale del settore caseario nazionale.

Amico dell'ambiente

«All'interno dell'area di produzione», ricorda Maoddi, «si è assistito in questi ultimi 70 anni allo sviluppo di un comparto che, in Sardegna, rappresenta oggi la seconda economia in termini di prodotto interno lordo. Il valore alla produzione, nel 2020, è stato pari a oltre 210 milioni di euro che trasferito nel commercio genera un valore stimato di quasi 500 milioni di euro. Numeri che fanno immediatamente capire la portata del nostro comparto, rafforzato anche dall'introduzione delle Dop che sono oggi la massima garanzia a tutela dei consumatori». Sul fronte della sostenibilità, la filiera Dop Pecorino romano è imbattibile: l'allevamento, quasi esclusivamente estensivo con le greggi al pascolo, spesso naturale, garantisce, in virtù delle prescrizioni del disciplinare, oltre il 70% della razione alimentare proveniente dalla stessa zona di origine. «Anche gli stabilimenti di produzione - aggiunge Maoddi - sono sempre più sensibili a pratiche produttive a basso impatto ambientale, continuano a investire nella produzione energetica proveniente da fonti rinnovabili dell'Isola».

RIPRODUZIONE RISERVATA



LA SFIDA
Gianni Maoddi, 50 anni, presidente del Consorzio di tutela del pecorino romano Dop

I dati

500 milioni
fatturato annuo



340 mila
quintali

produzione totale
campagna 2020-2021



1996

Anno
di riconoscimento
del Dop

