

**AGROALIMENTARE » LE STRATEGIE**

# Il pecorino romano svela i suoi segreti

Caseifici aperti in tutta l'isola domani e giovedì: l'iniziativa promozionale organizzata dal Consorzio di tutela

► CAGLIARI

Porte aperte nei caseifici per due giorni per gustare il pecorino romano e conoscere i segreti nella preparazione del formaggio ovino: dagli ingredienti utilizzati alla lavorazione sino alla vendita. L'appuntamento è fissato per domani e giovedì 2 giugno. Alla prima edizione dell'iniziativa organizzata dal Consorzio di tutela del pecorino romano Dop hanno aderito 15 caseifici distribuiti in tutta l'isola ma anche 26 ristoranti dove si potranno gustare piatti a base del prodotto. A presentare l'iniziativa, nella sala riunioni dell'assessorato regionale dell'Agricoltura, sono stati ieri a Cagliari il presidente del Consorzio di tutela Salvatore Palitta, l'assessore dell'Agricoltura, Elisabetta Falchi; Antonello Argiolas, dell'omonima azienda di Dolianova e Salvatore Pala presidente della Cooperativa pastori Nurri. Durante le giornate sono previsti, nei territori interessati dall'iniziativa, eventi collaterali organizzati dai caseifici, dalle Pro loco e dai Comuni



La presentazione dell'iniziativa, al centro l'assessore Elisabetta Falchi

per intrattenere i visitatori. Per il programma completo e per conoscere l'elenco dei caseifici aderenti consultare il sito [www.pecorinoromano.com](http://www.pecorinoromano.com).

«Sulle produzioni legate al mondo della pecora – spiega Salvatore Palitta – non abbiamo nulla da invidiare a nessuno e il pecorino romano vuole tornare alle origini del gusto perché dobbiamo recuperare

un grande handicap nella nostra terra: la scarsa diffusione del prodotto tra i consumatori sardi. L'iniziativa è rivolta alla conoscenza dei processi industriali dei produttori che negli anni hanno saputo arricchire le proprie capacità tecnologiche per la produzione di un formaggio che nel tempo ha aumentato esponenzialmente la sua diffusione».

Protagonisti dell'evento, che il Consorzio intende replicare, saranno anche gli studenti, in particolare dell'Alberghiero: «Abbiamo deciso di coinvolgere in primo luogo le scuole e gli studenti perché attraverso la conoscenza si può pensare di far sviluppare il prodotto anche in Sardegna dove attualmente viene consumato meno rispetto all'estero. Proprio attraverso il rapporto tra scuola, mondo delle produzioni e i punti vendita può nascere la conoscenza e la diffusione nel mercato interno – continua – con questa iniziativa i visitatori troveranno anche i prodotti per l'acquisto e per l'occasione il Consorzio prevede anche sconti interessanti».

Palitta sottolinea come il Consorzio abbia attivato numerose collaborazioni con player nazionali per sviluppare nuovi canali commerciali. Tra queste cita «la collaborazione con Barilla per la promozione del prodotto con il pesto fatto con il pecorino romano o con Trentitalia che promuove ricette a base di pecorino romano fatte da un produttore sardo, oltre che uno spazio di visibilità a Eataly di New York – aggiunge – ma sono tante le importanti imprese nazionali che ci guardano con interesse». Ma per far crescere ancora il prodotto il Consorzio punta anche a «continuare a scommettere sui mercati esteri e collaboreremo con la Regione sul fronte dell'internazionalizzazione».

**I NUMERI**

**1-2**

GIUGNO: LE DATE DELL'INIZIATIVA ORGANIZZATA DAL CONSORZIO DI TUTELA DEL PECORINO ROMANO DOP

**26**

I RISTORANTI CHE L'1 E 2 GIUGNO PROPORRANNO PIATTI A BASE DI PECORINO ROMANO

**300mila**

QUINTALI: LA PRODUZIONE DI PECORINO ROMANO NEL 2015

**300**

MILIONI DI EURO: IL FATTURATO DEL COMPARTO

**12mila**

LE AZIENDE AGRICOLE CHE OPERANO NEL COMPARTO CON CIRCA 30MILA FAMIGLIE SARDE IMPEGNATE

**L'EVENTO**

## Quindici aziende protagoniste

Saranno aperti al pubblico Latteria Sociale Sa Costera, Sarda Formaggi Spa, Latteria Sociale Coop. La Concordia, F.lli Pinna Spa, Coop. Pastori Perfughesi, Argiolas Formaggi Srl, Lait Latteria Ittiri, Allevatori Di Mores, Formaggi Lacesa, Caseificio Fratelli Maoddi Srl, Coop. Unione Pastori, Società Cooperativa pastori Oschiresi, Agriexport Sardegna, Società Consortile Dorgali Pastori, Coop. Allevatori Villanovesi.

