

*Nasce anche lo snack. Così il consorzio punta ai canali horeca e gourmet*

# Ora il pecorino si fa in tre

## Il romano diventa Extra, Riserva e Montagna

DI ANDREA SETTEFONTI

**A**nalisi non invasiva per tenere sotto controllo la stagionatura, nuovi prodotti e un marchio green. Il **Pecorino romano** punta su tecnologia e innovazione per uscire dal concetto di commodity e imporsi su nuovi mercati, come quello gourmet. Per il controllo della maturazione delle forme, il Consorzio di tutela si affida ad un sistema ad alta tecnologia in grado di eseguire analisi senza distruggere il prodotto: il sistema nasce dalle sperimentazioni dei progetti cluster di **Sardegna ricerche** e **Agris Sardegna** sui formaggi ovin sardi e in particolare sul Pecorino romano. Il progetto «totalmente attendibile sotto tutti i punti di vista», ha sottolineato il presidente del consorzio, **Salvatore Palitta**, ha l'obiettivo di spingere «i produttori a un costante miglioramento qualitativo, con intenti comuni, come la lunga stagionatura e il basso contenuto di sale». La tecnica si basa su cinque linee di ricerca. Si va dall'impatto delle condizioni di trattamento termico del latte sulle caratteristiche qualitative del prodotto finale, allo studio e alla sperimentazione di colture 'starter' naturali e autoctone liofilizzate, da utilizzare a integrazione della scotta-innesto impiegato per la produzione del formaggio dop. Ma non finisce qui. È stata presa in conside-

razione anche la modalità di confezionamento sottovuoto; in particolare per quanto riguarda la stagionatura e la valutazione degli effetti sulle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali del prodotto. Inoltre, è stata aggiornata la tabella nutrizionale del pecorino romano e sono state analizzate le caratteristiche sensoriali del prodotto.

**IL CAMBIO DI IMMAGINE DEL PECORINO ROMANO** passa anche attraverso il lancio di nuove produzioni, come lo **Snackorino** uno snack al pecorino. Ma il consorzio punta soprattutto su tre prodotti per conquistare mercati internazionali diversi, per attrarre più consumatori con un gusto più elegante e delicato e per affermarsi nel canale horeca e in quello dei gourmet store.

**LE TRE NUOVE TIPOLOGIE** sono:

- il Pecorino Romano «**Extra**», a basso contenuto di sale (non potrà avere più del 3,5% di componente salina);
- il «**Riserva**», con una stagionatura di almeno 14 mesi (saranno poi applicati bollini



**A sinistra, lo snackorino**

supplementari da 18-20-24-30 mesi in base al livello di maturazione a cui si vorrà portare il prodotto);

- e il «**Montagna**», che presuppone una serie di requisiti rispetto allo standard e una serie di vincoli orografici, come l'allevamento al di sopra dei 600 metri.

**UN DISCIPLINARE PIÙ VICINO AL TERRITORIO.** Per poter tutelare e promuovere questi tre nuovi prodotti, che affiancheranno quello tradizionale, è stato avviato un percorso di modifica del disciplinare di produzione. Questo perché il Con-

sorzio vuole che non ci sia «più una sola referenza, indistinta, rispetto alla qualità, ma elementi qualitativi che differenzino il prodotto». E per rafforzare ancor di più il legame con il territorio, sarà introdotto l'elenco delle razze idonee alla produzione di latte destinato alla dop, laddove la razza Sarda ha una prevalenza territoriale nazionale.

**SVOLTA SOSTENIBILE.** Infine, il nuovo percorso del Consorzio sarà tutto all'insegna della sostenibilità. A partire dalla possibilità per gli associati di dotarsi di un marchio green europeo, una sorta di «bollino verde» che certifica le aziende a basso impatto ambientale e a ridotto inquinamento. In pratica, le aziende che vogliono farsi controllare dovranno aderire al progetto europeo **Life Magis**; se supereranno tutti i controlli riceveranno un certificato ufficiale del ministero dell'ambiente, in linea con le raccomandazioni Ue in tema di ambiente.

Il Consorzio Pecorino romano è l'unica realtà del comparto caseario in Italia che ha aderito a questo progetto. Ma diventa anche un inedito planetario, visto che è la prima volta a livello internazionale che verrà valutato l'impatto ambientale del latte di pecora

© Riproduzione riservata

