

Il formaggio

Pecorino siciliano Dop Decolla la produzione

Una trentina di operatori al lavoro per la tutela di questo prodotto, tra i più antichi dell'Isola

Gianna Bozzali

RAGUSA

Cresce la produzione del Pecorino Siciliano Dop, il formaggio più antico prodotto in Sicilia e probabilmente il più antico d'Europa. Le numerose attività promosse dal Consorzio di Tutela nel corso degli anni e il costante impegno dei soci riflettono l'andamento crescente del marchio sul mercato. I dati di produzione testimoniano l'incremento di interesse da parte del mondo caseario verso questo prodotto. «Un trend in crescita da 10 anni – afferma Massimo Todaro, consigliere del CdA del Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano – anche se prima c'è stato un incremento di crescita maggiore nel senso che se prima si cresceva del 18-20% ora, negli ultimi due anni, si registra una crescita del 10-12% in più e per anno. La produzione del 2019 si attesta a quasi 70 tonnellate di prodotto marchiato. La potenzialità del territorio siciliano è senza dubbio immensa: in questo momento 70 tonnellate ci sembrano tante ma se ci confrontiamo con la produzione di altri pecorini in Italia, siamo nell'ordine dell'1-2% quindi il territorio siciliano e la produzione di latte è talmente sufficiente da poter raggiungere ben altri livelli».

La caseificazione del Pecorino Siciliano Dop avviene esclusivamente da latte intero erudo di pecore allevate al pascolo spontaneo nel territorio siciliano. Il periodo di produzione è compreso tra i mesi di ottobre e giugno. Utilizzo dei metodi tradizionali, la salatura praticata manualmente e la stagionatura di almeno 4 mesi in locali ad areazione naturale rendono questo formaggio un'eccellenza casearia dalle caratteristiche irripetibili al

Ha conquistato soprattutto il mercato americano, ma anche dal Nord Europa arrivano richieste

di fuori dell'ambiente di origine. Impegnati nella tutela dello storico formaggio siciliano sono una trentina di operatori tra produttori di latte, casari e stagionatori facenti parte del Consorzio di Tutela.

Se è cosa positiva il fatto che buona parte del formaggio arrivi sino in America, che una parte sia destinato ai mercati del Nord Italia e in parte al Nord Europa, sembra strano il fatto che solo una piccola parte resti in Sicilia. Probabilmente il sapore deciso di questa Dop siciliana non incontra il gusto di tutti nonostante il formaggio ovino piaccia così come dimostrato dal fatto che in Sicilia sono molto diffusi i pecorini siciliani non Dop, il Pecorino sardo e quello toscano. Il Pecorino Siciliano Dop sa distinguersi nel paniere dei prodotti caseari dell'Isola per il suo ricco e complesso flavour ed il sapore che varia, insieme al profumo, a seconda del grado di stagionatura che il formaggio raggiunge. Molto ci si aspetta dall'approvazione della modifica del disciplinare di produzione che prevede l'estensione della Dop anche al fresco, al primosale, al primo sale pepato e al semi stagionato. «Il cambio del disciplinare è stato deliberato già due anni fa – aggiunge Todaro – siamo ancora al vaglio della Commissione a Bruxelles, ma io ritengo che il 2020 sarà l'anno della definitiva approvazione e le nuove tipologie di prodotto sicuramente porteranno ad un incremento della produzione. La Dop estesa alle altre tipologie farà da traino anche allo stagionato, più saporito e pungente. Un formaggio non da tutti i giorni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda



LA PRODUZIONE: quasi settanta tonnellate nel 2019
LA STAGIONATURA: almeno 4 mesi in locali ad areazione naturale
EXPORT: America, Nord Europa, Nord Italia

Tempo libero

Quinto

Pecorino siciliano Dop
Azione per diventare cuochi
La tv tra i fornelli e gli studenti

LA MIA
Ciao O' Le Mese 1997/111 - TRABA
Tel. 091 51 54666
Pelli allo Spiedo • Carni Bianche