

3 PECORINI

Pad. 10 - stand G40 /H41

Un unico stand per mostrare e raccontare i tre grandi pilastri della casearia della Sardegna. A Tuttofood, infatti, il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del formaggio Fiore Sardo D.O.P. si presentano insieme per promuovere e valorizzare (principalmente in cinque Paesi ritenuti strategici e, cioè Italia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra e Francia) le caratteristiche e le virtù delle tre denominazioni, attraverso la diffusione di un messaggio semplice e di impatto, nella sua versione internazionale: Non le solite pecore, non i soliti formaggi.

Allo stand collettivo allestito alla kermesse milanese, lo chef Matteo Barbarossa dimostrerà a professionisti e visitatori la grande versatilità di questi tre formaggi creando delle stuzzicanti ricette a base dei tre ingredienti, capisaldi indispensabili nella buona riuscita dei principali piatti della cucina italiana: l'aromatico Pecorino Romano D.O.P., il delicato Pecorino Sardo D.O.P. Dolce o il più deciso Pecorino Sardo D.O.P. Maturo e l'intenso e piccante Fiore Sardo D.O.P.: tre antichi e prestigiosi formaggi prodotti esclusivamente da latte di pecora. Le loro origini risalgono all'epoca nuragica e alla sua popolazione dedita all'allevamento degli ovini. Da allora la Sardegna non ha mai smesso di dedicarsi alla loro produzione diventando, nel corso dei secoli, uno dei principali punti di riferimento nel mondo dei formaggi di qualità. Infatti l'Isola è la prima regione italiana per numero di capi ovini da latte: oltre 3 milioni di pecore.

Il Pecorino Romano rappresenta l'80% della produzione dei formaggi di pecora D.O.P. italiani e il 50% rispetto alle principali D.O.P. ovine dell'Unione Europea. Nello specifico, nel periodo ottobre-luglio 2017/2018, di questo formaggio sono state prodotte oltre 1 milione di forme. Da sottolineare, anche, che il mercato statunitense rappresenta il primo mercato export, pari al 60% del totale. E' prodotto con latte fresco intero di pecora proveniente dalle greggi allevate al pascolo allo stato brado e semibrado da pastori che, ancora oggi, seguono tradizioni millenarie. Il latte proviene da allevamenti caratterizzati per il 95% dalla presenza di una razza autoctona conosciuta per la sua rusticità ed adattabilità, la pecora di razza Sarda. Il Pecorino Romano D.O.P. è un formaggio a pasta dura dal tipico gusto aromatico e piccante, la cui lavorazione è limitata alla Sardegna, al Lazio e alla provincia di Grosseto in Toscana. Per riconoscere l'autentico Pecorino Romano D.O.P. la forma deve riportare su tutto lo scalzo il marchio d'origine che ne attesta la provenienza e la qualità.

La produzione del Pecorino Sardo D.O.P. è stata calcolata, nel 2018, in 18.000 quintali di prodotto finito, pari a 651.951 forme di cui il 60% di Pecorino Sardo Maturo e il 40% di Pecorino Sardo Dolce, con una crescita del +12% rispetto al 2017. L'Italia rappresenta il

principale mercato di riferimento (89% della produzione), seguito dal mercato Europeo (9%) e dai paesi extra UE (2%).

Infine, 166.350 forme di Fiore Sardo DOP sono state prodotte nel periodo gennaio - settembre 2018 e l'Italia si conferma il principale mercato di riferimento. Il Pecorino Sardo D.O.P. è prodotto con latte sardo al 100%, proveniente da allevamenti ovini che sfruttano i pascoli naturali della zona di origine, ricchissimi di essenze arboree spontanee. È noto per essere uno dei formaggi più antichi della Sardegna ed è realizzato seguendo gli stessi passaggi tramandati da una tradizione millenaria. Il Pecorino Sardo D.O.P. si presenta in due tipologie. il Dolce e il Maturo, differenti per tecniche di lavorazione, dimensioni, stagionatura e caratteristiche organolettiche, che offrono sapori diversi per soddisfare ogni palato.

Infine, il Fiore Sardo DOP con una produzione, nel periodo gennaio-settembre, di 166.350 forme, quasi tutte vendute in Italia. Il Fiore Sardo D.O.P. è prodotto con latte 100% di pecora sarda, razza autoctona che viene allevata allo stato brado. Con il suo sapore deciso, il Fiore Sardo D.O.P è un eccellente formaggio da tavola, se consumato giovane, ed un ottimo prodotto da grattugia se stagionato. La sua origine risale alla preistoria dell'isola e per millenni è stato il formaggio più prodotto in Sardegna. Si ritiene che il nome derivi dall'uso di un coagulante vegetale, probabilmente ottenuto dal fiore del cardo, oppure dall'uso fino a epoche recenti, degli stampi in legno sul cui piatto veniva intagliato un fiore, per ornamento e distinguo del formaggio.

“3 Pecorini” significa Pecorino Sardo, Pecorino Romano e Fiore Sardo, formaggi a Denominazione di Origine Protetta che ne certifica l'altissima qualità e il territorio di origine. Sono prodotti con latte ovino al 100%, proveniente da pecore allevate nelle rispettive zone d'origine allo stato brado. La produzione dei formaggi sardi D.O.P. è il frutto di una terra incontaminata, di una antica cultura casearia e del lavoro di una sapiente squadra di uomini. E di pecore.

www.3pecorini.com

Maria Michele Pizzillo