



COMUNICATO STAMPA

IN DIFESA DEL MADE IN ITALY E DEI MARCHI DOP IL CONSORZIO ALL'EVENTO DI NEW YORK

Macomer, 23 novembre 2019 – In difesa del Made in Italy, dell'alta qualità e dei marchi Dop. E sempre in trincea sulla questione dazi, senza mai abbassare la guardia. C'era anche il Consorzio di tutela del pecorino romano, rappresentato dai vicepresidenti Gianni Maoddi e Leonardo Tilocca, all'evento #IstandwithmadeinItaly, organizzato dall'Associazione I Love Italian Food in occasione della IV Settimana della cucina italiana nel mondo, nel prestigioso Institute of Culinary Education di New York.

UN PO' DI STORIA DEL PECORINO ROMANO - Nel suo intervento, il vicepresidente Maoddi ha ricordato le antichissime origini del pecorino romano. “Dobbiamo tornare indietro all'epoca dell'Impero Romano, quando nella razione dei legionari era presente un'oncia di questo formaggio che dava grande apporto di energia e garantiva lunga conservazione delle sue caratteristiche.

Gli scritti di quell'epoca raccontano che nelle campagne intorno a Roma si produceva questo straordinario formaggio utilizzando latte intero di pecora, caglio di agnello e sale marino, esattamente gli stessi ingredienti che a distanza di 2000 anni vengono utilizzati in maniera esclusiva nel territorio del Lazio e della Sardegna, uniche zone di origine riconosciute dal disciplinare di produzione della Dop (Denominazione di Origine Protetta)”. Fu a causa della carenza di greggi e pascoli che i commercianti romani dell'epoca delocalizzarono la produzione in Sardegna: sterminati pascoli bradi e mano d'opera capace nell'allevamento furono il connubio favorevole allo sviluppo del comparto.

I NUMERI DEL SETTORE – La produzione di pecorino romano oggi interessa oltre 12.000 allevamenti, 40 industrie all'avanguardia impegnate nella trasformazione e un indotto di oltre 100.000 lavoratori. “Il



pecorino romano è oggi uno dei formaggi italiani più esportati al mondo”, ha ricordato Maoddi. “Il principale merito va ai nostri connazionali emigrati tra la fine dell’800 e i primi del ‘900, i primi e veri ambasciatori del Made in Italy, che hanno saputo trasmettere la nostra cultura e poi passare il testimone agli chef nel mondo della ristorazione”. Vengono prodotti ogni anno circa 30.000 tonnellate (1 milione di forme) di pecorino romano e quasi il 50% finisce sulle tavole degli americani.

OCCHIO ALLE CONTRAFFAZIONI – C’è il Romano cheese, prodotto ovviamente di imitazione, fatto in America con latte di vacca, oppure quello importato dal Sud America o dai paesi dell’Est Europa, che niente hanno in comune con il Pecorino Romano. “La difesa della Dop è un impegno quotidiano del Consorzio”, ha sottolineato il vicepresidente.

DAZI, LA VITTORIA DEL CONSORZIO - Il mese scorso il Pecorino Romano è passato indenne dall’introduzione dei dazi sull’importazione dei prodotti caseari europei. Merito di una battaglia legale quotidiana, durata anni, da parte del Consorzio che ha centrato l’obiettivo puntando sull’esclusività della materia prima, il latte di pecora che negli Stati Uniti è totalmente assente, e sull’indotto che genera una volta arrivato a destinazione. “Ci auguriamo che nei prossimi mesi il preannunciato sistema del “carosello” non penalizzi il nostro prodotto, sarebbe un danno incalcolabile per l’intero sistema produttivo che la Sardegna non può sicuramente permettersi”, ha concluso Maoddi.