



COMUNICATO STAMPA

UN ACCORDO DI FILIERA PER GARANTIRE LA GIUSTA INFORMAZIONE SULLE ALTE QUALITÀ NUTRIZIONALI DEL PECORINO ROMANO. PALITTA: COSÌ TUTELIAMO I CONSUMATORI E LA REPUTAZIONE DEL PRODOTTO

Sassari, 18 novembre 2019 - Per garantire una corretta informazione sul valore e le qualità nutrizionali del pecorino romano dop serve un vero e proprio “Accordo di filiera”, che coniughi la parte scientifica e la ricerca con la diffusione e la divulgazione dei dati a famiglie, scuole, enti locali, responsabili e banconieri della grande distribuzione. Fondamentale il coinvolgimento diretto di medici di base, pediatri, nutrizionisti, che hanno le giuste competenze e un contatto diretto e costante con i cittadini. E’ la proposta del presidente del Consorzio per la tutela del pecorino romano, Salvatore Palitta, nel suo intervento al convegno sui Pascoli naturali organizzato dal Cnr a Sassari.

ETICHETTE, IL 66% DEI CONSUMATORI NON LE LEGGE - “La divulgazione di una corretta informazione sulle qualità nutrizionali del nostro formaggio tutelato rappresenta una sfida molto complessa, ma fondamentale per il Consorzio”, ha detto Palitta sottolineando che, secondo una recente indagine, ben il 66% dei consumatori non consulta le etichette dei prodotti alimentari, perché illeggibili o poco comprensibili.

TRACCIABILITÀ GARANTITA CON RIGORE SCIENTIFICO - “Invece, la tracciabilità della materia prima è fondamentale per la sicurezza del consumatore, che non può essere lasciato in balia delle informazioni presenti sul web. Il rigore scientifico e il governo dell’informazione dovrebbero essere appannaggio di chi ne possiede le competenze: ricercatori, medici, nutrizionisti, biologi, chimici. La conoscenza del



prodotto, la diffusione e la condivisione con il consumatore del processo di produzione e della provenienza della materia prima – ha aggiunto Palitta – sono fattori determinanti per la reputazione percepita del prodotto”.

INFORMAZIONI CORRETTE PER UN CONSUMO CONSAPEVOLE – “Il latte ed i suoi derivati, da molti anni a questa parte sono sotto attacco continuo da parte di detrattori di varia natura, spesso molto agguerriti ed organizzati”, ha ricordato Palitta. “Non possiamo dimenticare o ignorare che la campagna diffamatoria orchestrata contro il Pecorino Romano nel recentissimo passato aveva come perno la mancata tutela per l’utilizzo di latte ruminante. Ancora oggi il livello di diffidenza è elevato, nonostante le autorità competenti abbiano smentito queste calunnie. Ma solo con una corretta informazione sulla nutrizione consapevole, si può arginare questa tendenza. Un’informazione che consenta un’univoca identificazione e una correlazione con l’azienda di produzione, tale da creare fiducia e fidelizzazione da parte di chi acquista”.

PECORINO ROMANO NATURALMENTE SENZA LATTOSIO - In una recente pubblicazione nel Journal of Food Composition, del dicembre 2018, è stato dimostrato che il Pecorino Romano DOP a 5 mesi di stagionatura può essere considerato Lactose Free, naturalmente privo di lattosio (ricerca del Dipartimento di Chimica dell’Università Sassari, di AGRIS e il Consorzio di tutela del Pecorino Romano). “Questo importante studio dimostra come la ricerca sulla composizione degli alimenti non deve mai interrompersi. Il Consorzio – ha spiegato Palitta - ha il compito istituzionale di promuovere e alimentare la ricerca. Recentemente è stata predisposta la nuova tabella nutrizionale aggiornata, grazie ad un lavoro di collaborazione con AGRIS e Sardegna Ricerche, mentre a breve verranno illustrati i lavori conclusivi di un importante lavoro innovativo per la determinazione della macro-composizione del formaggio Pecorino Romano con un metodo non invasivo”.

L’ESEMPIO DI NUOVA ZELANDA E TAIWAN - La sostenibilità ambientale degli allevamenti è decisiva per un risvolto etico e sociale del sistema. La compagnia Neo Zelandese Sheep Milk Co, è riuscita a lanciare



la produzione di latte di pecora polverizzato, prima in Nuova Zelanda e poi in Taiwan nel 2016. Questa formula viene utilizzata per bambini da 1 a 3 anni, grazie a un'informazione precisa sull'alimentazione al pascolo delle pecore e sulle caratteristiche qualitative del latte, privo della beta caseina A1, con un apporto proteico completo e ricco di acidi grassi liberi.

UN PROGETTO DI RICERCA DA 2,5 MILIONI COL CNR- E' di recente approvazione dalla Comunità Europea un progetto di ricerca da 2,5 milioni di euro, in collaborazione con il CNR di Sassari ed Enea capofila. Lo scopo è calcolare l'impronta del carbonio del pecorino romano dop per ottenere indicazioni su quanto il sistema allevatorio e quello della trasformazione casearia incidono sul sistema. "Attraverso lo schema Made Green in Italy, si darà una corretta informazione sulla sostenibilità dei nostri allevamenti e delle nostre produzioni", ha aggiunto Palitta.

PECORINO ROMANO DA TAVOLA, URGE MODIFICA AL DISCIPLINARE PER FARLO CONOSCERE - "Siamo infine consapevoli che il pecorino romano è ancora associato alla forte componente di sale, nonostante sia presente da diversi anni sul mercato una tipologia da tavola a basso tenore di sale che però, senza una modifica del disciplinare e quindi una sua peculiare distintività, non consente di far arrivare al consumatore un'informazione corretta e tale da effettuare una scelta consapevole. Questo limite – ha concluso Palitta – è per il Consorzio uno stimolo a trovare un percorso comune, per una corretta diffusione delle informazioni su questo fondamentale alimento della tradizione alimentare mediterranea".