



## COMUNICATO STAMPA

**Il pecorino romano entra nelle scuole primarie della Sardegna, al via da domani il programma di educazione alimentare di Ministero, Ue e Camera di Commercio di Sassari. Maoddi: “Con i bambini per costruire il futuro di un prodotto straordinario”**

**Macomer, 29 maggio 2022** – A mangiar bene e sano si comincia da piccoli, scoprendo segreti e caratteristiche dei prodotti del territorio. Perciò il pecorino romano entra da domani nelle scuole del nord Sardegna per raccontarsi e raccontare ai piccoli alunni i vantaggi di una alimentazione corretta, equilibrata e allo stesso tempo saporita.

È infatti proprio il pecorino romano, grazie all’iniziativa della Camera di Commercio di Sassari, il protagonista assoluto del programma Latte nelle scuole, la campagna di educazione alimentare sul consumo di latte e prodotti lattiero caseari destinata agli allievi delle scuole primarie, finanziata dall’Unione europea e realizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria) e, come detto, la Camera di Commercio di Sassari che da subito ha sostenuto il progetto e voluto coinvolgere il Consorzio del pecorino romano.

Gli alunni coinvolti saranno 788 con 104 insegnanti, in 9 plessi scolastici fra Sassari e di Olbia.

“E’ un’iniziativa di cui siamo entusiasti e a cui abbiamo aderito con grande convinzione”, dice il presidente del Consorzio Gianni Maoddi. “Attraverso degustazioni vogliamo accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnar loro ad inserire nei pasti quotidiani questo prodotto straordinario, conservandone poi l’abitudine per tutta la vita. Racconteremo loro come nasce il pecorino romano, spiegheremo che le pecore mangiano libere in pascoli incontaminati, sveleremo i segreti millenari di una lavorazione semplice e le caratteristiche nutrizionali del prodotto, raccontando in quanti e quali modi possa essere gustato”.



Come tutti gli alimenti, anche il latte e i suoi derivati devono essere inseriti all'interno di una dieta varia ed equilibrata, secondo precise modalità di consumo. Il latte è infatti una fonte preziosa di nutrienti perché è la prima fonte di calcio della dieta italiana, con un corredo di acqua, proteine di eccellente valore biologico, zuccheri e grassi in percentuale equilibrata, vitamine (soprattutto del gruppo B), e altri minerali tra cui potassio, fosforo e zinco. Eppure, proprio i consumi di questi importanti prodotti sono in continuo calo e nettamente al di sotto delle raccomandazioni scientificamente accreditate. Ecco perché, partendo dai più piccoli, il Consorzio punta a un programma di rieducazione alimentare.

“Cominceremo domani: ogni bambino riceverà uno zainetto con all'interno due porzioni di pecorino romano da 25 grammi ciascuna, una per il bambino e una da far assaggiare ai genitori, una porzione di pane carasau, altra eccellenza della Sardegna testimone di tradizioni antichissime, e un brick di acqua naturale dalle fonti della nostra isola, abbiamo deciso di non utilizzare la plastica, in un'ottica di sostenibilità ambientale che il Consorzio persegue fortemente”, spiega ancora il presidente del Consorzio. “Gireremo le scuole e racconteremo il pecorino romano: crediamo moltissimo nel valore delle nuove generazioni, e vogliamo dare il nostro contributo per costruire il futuro insieme a loro”, conclude Maoddi.