

## **Pecorino Romano stagionato 120 mesi, parola d'ordine sperimentare fra tradizione innovazione: da Olbia sulle tavole la scommessa di Tonino Pintus**

Parola d'ordine sperimentare. Fra tradizione e innovazione, per portare sulle tavole un prodotto con caratteristiche uniche: il Pecorino Romano stagionato 120 mesi. Dieci anni di affinamento nella cantina dell'azienda agricola di famiglia di Tonino Pintus, a 700 metri sul livello del mare, nel triangolo fra Berchideddu, Padru e Alà Dei Sardi, a 25 chilometri da Olbia. Lì, in quell'angolo di paradiso incastonato fra mare e alture, l'ambiente è incontaminato e salubre: l'azienda Pintus, dove il Pecorino Romano ha riposato per dieci anni è un'oasi nell'oasi, 400 ettari confinanti con gli 11 mila del demanio forestale della regione, rinomata riserva di caccia in un terreno senza la minima traccia di inquinamento.

Il Pecorino Romano DOP 120 mesi è stato presentato oggi dal maestro affinaio Tonino Pintus. All'evento, con il taglio in anteprima del prodotto e l'illustrazione delle sue caratteristiche, hanno partecipato il presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP, Gianni Maoddi, il direttore Riccardo Pastore, i vicepresidenti Lorenzo Sanna e Giannetto Arru Bartoli, le parlamentari Antonella Zedda e Barbara Polo, i soci della cooperativa Agriexport con il presidente Salvatore Palitta, il tecnico di Agris Massimo Pes.

“Credo sinceramente di aver precorso i tempi: era l'anno 2013-2014, il prezzo del Pecorino Romano oscillava fra 4,80 e 5,50 euro, e in quel momento mi è venuta l'idea di indagare il prodotto, mediante la stagionatura a lungo termine, per valutarne le capacità, la struttura, la resistenza, sondare la tenuta delle capacità organolettiche e valutare possibili iniziative commerciali in base al risultato ottenuto, con la speranza anche di riuscire a creare valore aggiunto”, spiega **Tonino Pintus**.

“Così il formaggio è stato preso nei depositi di Agriexport e trasferito nella cantina della mia azienda, è stato un lungo lavoro di attenzione e di pazienza nel quale sono sempre stato coadiuvato dalla mia famiglia, da mia moglie e dai miei figli. Per la cura del Pecorino Romano DOP nella fase di stagionatura c'è stata sempre molta attenzione ma anche preoccupazione e impazienza di vedere il risultato. Assieme ai nostri tecnici di Agriexport abbiamo eseguito il taglio e le prove su diverse forme: il risultato è stato ottimo. Adesso – conclude Pintus – saranno i tecnici di Agris ad analizzarlo in tutte le sue caratteristiche e qualità organolettiche. Speriamo che la nostra audacia nel volerli spingere sempre più in là e la competenza maturata negli anni siano riconosciute e premiate i nostri sacrifici e il nostro impegno. Intanto, la nostra

soddisfazione è di aver dato prova certa della qualità di un formaggio unico, antico e giovanissimo allo stesso tempo”.

Un prodotto di nicchia, dunque, che è anche una scelta commerciale e di marketing: “Il prezzo, e dunque il valore di prodotti così esclusivi, viene poi ridistribuito e finisce nel litro di latte, il che va a beneficio degli allevatori e dei pastori sardi. E c’è poi il valore che un prodotto così riporta all’intero comparto, che viene valorizzato nella sua interezza”, conclude Pintus.

“L’innovazione e la ricerca sono nel nostro DNA, pensiamo a prodotti come il Pecorino Romano a ridotto contenuto di sale, al Riserva a lunga stagionatura, al prodotto di Montagna e l’ultimo nato a latte crudo”, dice **Salvatore Palitta**. “Oggi abbiamo presentato un nuovo prodotto ancora, nei 10 anni di stagionatura siamo riusciti a trovare un perfetto sincronismo di tecnologia e maestria, di tanta pazienza nell’affinamento. La partecipazione dei tecnici Agris conferma l’interesse della ricerca per un prodotto così longevo”.

**Gianni Maoddi**, presidente del Consorzio: “Il Consorzio è dalla parte di chi sperimenta e lavora per l’innovazione del prodotto, come nel caso del Pecorino Romano 120 mesi che ci è stato presentato oggi. In questo modo si crea diversificazione e dunque nuove occasioni di mercato, andando incontro ai gusti dei consumatori”