



COMUNICATO STAMPA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE, UN PANETTONE AL PECORINO ROMANO PER PORTARE NEL MONDO SAPORI E CULTURA DELLA SARDEGNA

Macomer, 21 dicembre 2019 - Innovare, rinnovare, osare persino. Ma con i piedi ben piantati nella tradizione, per conservare ed esaltare i sapori veri della Sardegna. E per raccontarli al resto del mondo attraverso il cibo, potente veicolo di storie e culture. E così, dall'alleanza fra Rau Arte Dolciaria, azienda di Berchidda che delizia i palati da oltre 70 anni, e il Consorzio di tutela del pecorino romano DOP, nasce il Panettone salato da aperitivo. Sardo nell'idea, negli ingredienti, nei colori persino. Risultato del desiderio - comune a Rau e al Consorzio - di sperimentare costantemente nuove strade per promuovere l'Isola e i suoi prodotti fuori dai suoi confini.

TERRA E MARE, LE DUE ANIME DELL'ISOLA - Due le versioni del Panettone salato in commercio per questo Natale, già presentato (e andato a ruba) alla Fiera di Torino e all'Aeroporto di Olbia: la prima con pecorino romano DOP, salsiccia, e pomodorini (Smeralda, Delizia di terra). La seconda con acciughe, carciofi e olive (Smeraldo, Delizia di mare). L'idea, spiega Tonino Rau, nasce dopo aver creato con la Lucrezio R, l'altra azienda di famiglia dove troviamo Sebastiano Rau, una linea moderna da miscelazione di aperitivi e cocktails, dall'evocativo nome "Isola delle Pietre": gin, vodka, vermouth e bitter rigorosamente accompagnati dall'impiego di erbe aromatiche sarde. "A quel punto ci è venuta l'idea di creare un prodotto salato che fosse giusto per i nostri aperitivi. E così - racconta Tonino Rau - dopo 13 anni di produzione di panettoni tradizionali, ci è venuta in mente l'idea di un panettone salato a base di ingredienti solo ed esclusivamente sardi: abbiamo sperimentato per un anno impasto e ingredienti, e finalmente eccoci qua, con questi prodotti



a lievitazione totalmente naturale per 72 ore, lievito madre e olio extravergine di oliva”.

L’azienda RAU è nata nel 1948 con zio Pietro, maestro dell’arte dolciaria e proseguita da nonno Lucrezio, fino alla attuale terza generazione, che oggi gestisce il prezioso passato ricevuto in eredità proiettandosi costantemente nel futuro. Un’azienda dove è la forza dell’intera famiglia a fare la differenza. “Dopo oltre settant’anni di lavoro, la sfida iniziata tredici anni fa è stata quella di creare un panettone con la ricetta classica milanese vecchia di 500 anni. Ma oggi puntiamo a diversificare con quello salato, che vogliamo tenere in produzione per tutto l’anno”.

LA SFIDA DEL PECORINO SU NUOVI MERCATI - E la sfida del panettone salato è stata accettata immediatamente dal Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP. Che sulla differenziazione del prodotto, sull’innovazione, sulla conquista di nuovi mercati e nuovi palati sta puntando moltissimo. “Ci consideriamo parte della storia della nostra Isola, già a fine 800 il nostro prodotto si è radicato qua, oramai il 95% della produzione è tutta sarda e per noi è motivo di orgoglio promuoverla, difenderla, e soprattutto tutelarla nel mondo”, sottolinea Salvatore Palitta, presidente del Consorzio. “L’azienda Rau ha scommesso sulla versatilità del nostro prodotto. E questa scelta ci conferma che il nostro pecorino è versatile e può essere ben utilizzato per tanti usi e palati. Noi abbiamo il dovere di tutelare la nostra storia, la nostra cultura e la sostenibilità ambientale. Il pecorino romano è un prodotto che nasce da un territorio e da un ambiente incontaminato, che noi dobbiamo preservare. Lo facciamo avendo ogni giorno cura dei nostri prodotti - conclude Palitta - e impegnandoci al massimo per farli conoscere al mondo”.