

PECORINO ROMANO DOP, LARGO AI GIOVANI: LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE DEI TRE NUOVI PRODOTTI SARÀ MESSA A PUNTO DAGLI STUDENTI SARDI

Macomer, 6 febbraio 2020 - Al via la sfida fra gli studenti sardi che - a colpi di slogan, immagini e video - puntano a vincere il nuovo Contest promosso dal Consorzio per la tutela del Pecorino Romano DOP all'interno del progetto LaNuova@scuola. A guadagnare il gradino più alto del podio, e una ambitissima partecipazione a Cibus di Parma, sarà il gruppo di studenti che metterà a punto la migliore campagna di comunicazione stampa e digital per lanciare le tre nuove tipologie di Pecorino Romano DOP: a Ridotto contenuto di sale, Riserva con oltre 14 mesi di stagionatura e di Montagna.

PARTE LA SFIDA: COMUNICARE I TRE NUOVI PRODOTTI - Tre prodotti diversi dal tradizionale Pecorino Romano conosciuto in tutto il mondo, più delicati nel sapore e versatili nell'utilizzo, con i quali il Consorzio punta alla conquista di mercati finora inesplorati e di segmenti "gourmet". Prodotti da aperitivi e finger food, antipasti, catering o distribuzione negli Horeca. La sfida, per gli studenti, sarà dunque proprio questa: raccontare come un prodotto storico, dalla forte identità, conosciuto in tutto il mondo ha saputo diversificarsi e cambiare, pur mantenendo forte la sua tradizione, per venire incontro a gusti diversi e a più ampie fette di mercato.

PALITTA: INVESTIAMO NEI GIOVANI - "Crediamo moltissimo nei giovani, nel loro potenziale, nella loro voglia di essere protagonisti di sfide e cambiamenti", dice Salvatore Palitta, presidente del Consorzio. "Perciò siamo partner convinti da 2 anni del progetto Lanuova@scuola. Vogliamo investire nei giovani, vogliamo che conoscano bene la terra che abitano, i suoi prodotti e le sue tradizioni, vogliamo che si impegnino a fondo per capire che con lo studio e la competenza si raggiungono traguardi importanti. Siamo impazienti di vedere cosa i ragazzi inventeranno per comunicare le tre nuove tipologie di Pecorino Romano DOP: lanciarli sul mercato è per noi una sfida avvincente, farlo con a fianco giovani studenti pronti a mettersi in gioco è davvero entusiasmante. E allora, in bocca al lupo a tutti i nostri ragazzi!"

TRADIZIONE E INNOVAZIONE, IL MESSAGGIO ALLE SCUOLE - Contemporaneamente al nuovo Contest, il Consorzio continua a girare le scuole della Sardegna, sempre all'interno del progetto Lanuova@scuola, per raccontare il Pecorino Romano e tutto quello che c'è dietro ogni forma di formaggio: passione, sacrificio, lavoro, competenza, capacità di aggiornarsi e di guardare lontano pur tenendo i piedi ben piantati nella tradizione. Tradizione e innovazione, dunque, la formula vincente per proteggere il

prodotto facendolo volare lontano. E poi tanto studio, tanto impegno per essere sempre un gradino più su, un passo più avanti. Il progetto ha il doppio obiettivo di sensibilizzare i ragazzi alla lettura dei quotidiani e di costruire rapporti fra studenti e aziende: prima tappa del nuovo ciclo, tenuto a battesimo da Gianfranco Gaias dell'ufficio tutela, vigilanza e ricerca del Consorzio, è stato l'Istituto Tecnico Agrario "Satta" di Macomer.

LA STORIA DI UN PRODOTTO MILLENARIO - Il Pecorino Romano DOP ha origini antichissime: la zona dell'alto Agro Romano è verosimilmente l'area dove è nato. Tante le testimonianze - da Plinio il Vecchio a Virgilio, da Varrone a Columella e Catone - che ne descrivono la lavorazione, sostanzialmente la stessa di oggi, anche se ovviamente arricchita e migliorata con le nuove tecnologie.

Dal 1800 fu la Sardegna a divenire il centro di maggiore produzione del Pecorino Romano. Il poco latte prodotto dalle greggi di pecore laziali e il successo del prodotto sul mercato internazionale convinsero i commercianti laziali a rivolgere la loro attenzione verso l'Isola. Nacquero così centri di trasformazione e stagionatura (Caselli) distribuiti in tutta la Sardegna: il formaggio prodotto veniva esportato totalmente nel nord e nel sud dell'America, dove c'erano tantissimi nostri connazionali, e così le produzioni esportate raddoppiarono nel giro di 25 anni: dai 47mila quintali del 1887 si passò ai 90.000 del 1912. L'industria casearia si dimostrò ben presto l'attività economica più adatta alla realtà sarda, che riusciva a valorizzare le due tipi che risorse dell'Isola: il Pascolo e la Pecora. L'inserimento del Pecorino Romano nei mercati internazionali fece inoltre uscire tutto il comparto ovino dall'economia feudale in cui versava.

Nel 1907, per contrastare la crisi del settore lattiero caseario causata dal monopolio sul prezzo del latte controllato dai laziali attraverso "La Società Romana per il Pecorino", si costituisce a Bortigali il primo "Caseificio Cooperativo", dando vita a una sana competizione fra le cooperative sarde e gli industriali laziali.

LA ZONA DI PRODUZIONE - Per tutte queste ragioni storiche, unite ai fattori ambientali, economici e umani, la Sardegna entrò a far parte della zona di produzione del Pecorino Romano, diritto sancito con la Convenzione Internazionale di Stresa del 1951. L'area geografica è caratterizzata dalla stagionalità delle produzioni, dall'allevamento estensivo e dalla prevalenza assoluta della razza ovina sarda negli allevamenti. Il Pecorino Romano DOP si produce attualmente in Sardegna, Lazio e Provincia di Grosseto: fonte di proteine ad alto valore biologico, di calcio e vitamine, naturalmente privo di lattosio.

I GRANDI NUMERI DEL PECORINO ROMANO DOP - 11.236 allevamenti nella zona di origine, 37 produttori, 20 Cooperative, 17 Aziende private
Nell'ultima campagna casearia 2018/2019, ben 160 milioni di litri di latte sono stati trasformati in Pecorino Romano DOP, con 1 milione e 20mila forme prodotte per un totale di circa 270mila quintali.

FILIERA FONDAMENTALE PER L'ECONOMIA - La filiera del Pecorino Romano DOP è fondamentale per l'economia della Sardegna: 40mila addetti equamente ripartiti fra fissi e stagionali, oltre a un importante indotto di circa 25mila persone impegnate nelle attività di confezionamento, grattugia e porzionamento del prodotto. Il Pecorino Romano DOP è il principale formaggio da latte di pecora dop italiano per volumi prodotti (81,54% sul totale nazionale). Anche all'estero il Pecorino Romano prevale nettamente fra le DOP con il 52% di produzione sui concorrenti spagnoli e francesi. È il secondo formaggio italiano più esportato al mondo: nel 2018 più di 180mila quintali sono finiti per il 69% nel mercato USA e per il restante 31% in altri Paesi.

COMPITI DEL CONSORZIO - Tutelare produzione e commercio, disciplinare l'uso della denominazione Pecorino Romano, provvedere alla difesa della denominazione in Italia e all'estero, individuare iniziative per migliorarne costantemente la qualità, assistere i consorziati dal punto di vista tecnico. Ma il Consorzio, nato il 28 novembre del 1979 e dunque neoquarantenne, si occupa anche di istruzione professionale delle maestranze, attività di vigilanza, promozione di azioni anche giudiziarie per reprimere abusi nell'uso del marchio e della DOP, collaborazione con UE, Stato e Regioni per l'osservanza delle norme sulla tutela della DOP, indicazione dell'organismo di controllo terzo.