



OK DELL'ASSEMBLEA DEI SOCI ALLE MODIFICHE DEL DISCIPLINARE: TRE NUOVI TIPI DI PECORINO ROMANO VERSO I MERCATI INTERNAZIONALI. PALITTA: PUNTIAMO A CONQUISTARE NUOVI CONSUMATORI

Macomer, 8 gennaio 2020 – Via libera dall'Assemblea dei soci del Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP alle proposte di modifica del Disciplinare per produrre ed esportare su nuovi canali di distribuzione internazionale tre nuovi tipi di Pecorino Romano: Extra, Riserva e Montagna. L'ok dei soci è arrivato a fine mattinata, al termine dell'assemblea riunita nel Centro intermodale di Macomer. Le modifiche, che erano state approvate dal Cda del Consorzio a novembre scorso, saranno ora sottoposte al parere del Ministero dell'Agricoltura prima e dell'Unione Europea subito dopo.

PALITTA: INIZIAMO L'ANNO CON UNA SFIDA AVVINCENTE -
“Iniziamo quest'anno con una sfida importante e avvincente: affiancare al nostro tradizionale prodotto, conosciuto ed esportato in tutto il mondo, altri tre tipi di Pecorino Romano, che del prodotto originale conservano tutta la tradizione e l'identità affinandone però il gusto”, dice il presidente del Consorzio Salvatore Palitta.
“Vogliamo che il nostro Pecorino Romano diventi anche un ricercato ed elegante prodotto da tavola, da aperitivo o un sano spuntino per i bambini. Sono molto soddisfatto dei lavori di oggi: le modifiche approvate ci consentiranno di procedere su questa strada con le tutele e le direttive necessarie a garantire il miglior prodotto possibile”.

TRE NUOVE TIPOLOGIE DI PECORINO ROMANO - Sono tre le nuove tipologie di Pecorino romano su cui punta il Consorzio. Un Pecorino Romano “Extra” a basso contenuto di sale (non potrà avere più del 3,5% di componente salina), un altro che avrà l'indicazione “Riserva” con una stagionatura di almeno 14 mesi (saranno poi applicati bollini supplementari da 18-20-24-30 mesi in



base al livello di maturazione a cui si vorrà portare il prodotto) e un ultimo di “Montagna” (già previsto da un regolamento comunitario che presuppone una serie di requisiti, rispetto allo standard, e una serie di vincoli orografici, come l'allevamento al di sopra dei 600 metri o le lavorazioni in ambito territoriale fatte al massimo a 10 chilometri dal limite altimetrico).

Per poter tutelare e promuovere questi tre nuovi prodotti, la modifica del Disciplinare di produzione è un tassello indispensabile, perché così come è adesso il meccanismo di tutela è troppo generico per poter funzionare con prodotti molto diversi l'uno dall'altro. “In questo modo non ci sarà più una sola referenza, indistinta, rispetto alla qualità, ma verranno introdotti elementi qualitativi che differenzieranno il prodotto e ci consentiranno di affermarci su mercati completamente nuovi o ancora solo parzialmente esplorati, spostandoci da quelli prettamente industriali alle vendite per le tavole”, spiega Palitta. “La componente salina, elevata per tradizione, è sempre stata associata al Pecorino romano. Oggi, è arrivato il momento di far arrivare un'informazione precisa al consumatore, e la modifica del Disciplinare consente l'introduzione di una tipologia da tavola dotata di una sua peculiare distintività: è stato proprio l'importante ruolo che riveste la nostra Dop sia in termini di volumi prodotti (circa il 70% della produzione lattiera regionale) che di fatturato sviluppato, a spingerci verso un percorso di miglioramento qualitativo del prodotto finalizzato alla diversificazione all'interno della stessa Dop”.

IL RAFFORZAMENTO DEL LEGAME COL TERRITORIO –

L'assemblea questa mattina ha approvato anche la proposta di modifica al Disciplinare che riguarda la riconversione degli allevamenti: quelli che comprendono razze non presenti nell'elenco storico delle razze idonee alla produzione di latte destinato alla DOP dovranno entro 5 anni sostituire i capi esclusivamente con quelli previsti dall'elenco ufficiale (Razza Sarda, di Arbus, Vissana,



Sopravvissana, Massese, Comisana ecc.). L'obiettivo è quello non solo di tutelare la storicità della razza ma anche di salvaguardare le attività umane connesse e le caratteristiche dell'allevamento, che deve rimanere estensivo o semiestensivo e non trasformarsi in intensivo. Fondamentale, dunque, la sostenibilità ambientale, con una particolare attenzione alla Razza Sarda, che ha una prevalenza territoriale nazionale: i cambiamenti morfologici che si sono susseguiti negli anni saranno annotati in un apposito registro, in modo da uniformare l'identità della razza sarda ai cambiamenti che ha avuto negli anni.