



II PECORINO ROMANO A COLONIA, CONSORZIO IN GERMANIA PER ANUGA 2019. PALITTA: TRADIZIONE E QUALITA', CON LA NOSTRA DOP COPRIAMO L'80% DELLA PRODUZIONE ITALIANA E IL 50% DI QUELLA EUROPEA

Colonia, 9 ottobre 2019 – Un unico, grande stand per far conoscere in Germania le eccellenze casearie della Sardegna. Ad Anuga, la più grande fiera al mondo del Food & Beverage che festeggia i 100 anni e si conclude oggi a Colonia, i Consorzi di Tutela delle tre D.O.P. - Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo – hanno unito le forze per amplificare il messaggio, confrontandosi con gli operatori di settore presenti in questa importante manifestazione. Un'occasione unica per valorizzare il progetto di comunicazione 3 Pecorini, nato grazie all'unione delle tre realtà consortili volto a promuovere le caratteristiche e le virtù delle tre denominazioni sul mercato europeo e negli Stati Uniti. Diversi paesi, un unico messaggio: Non le solite pecore, non i soliti formaggi.

PALITTA: IL NOSTRO PECORINO ROMANO REALTA' CONSOLIDATA - Con oltre tre milioni di capi, la Sardegna è la principale regione di allevamento ovino. I tre tipi di formaggio sardo sono prodotti con latte di pecora al 100% e sono contraddistinti dal marchio di qualità europeo DOP - Denominazione di Origine Protetta. Questi formaggi a pasta dura uniscono tradizione antica, alta qualità e un forte radicamento nella loro regione d'origine. Il più conosciuto e importante in termini di produzione è il Pecorino Romano DOP. Viene prodotto non solo in Sardegna, ma anche nel Lazio e nella provincia toscana di Grosseto, e rappresenta l'80% della produzione italiana di formaggio di pecora e il 50% di quella europea. Con le sue forme di peso compreso tra i 20 e i 35 chili viene prodotto in Sardegna, nel Lazio o nella provincia toscana di Grosseto. “Anche durante questa importante Fiera internazionale abbiamo avuto un riscontro eccezionale”, dice il presidente del Consorzio per la tutela del pecorino romano, Salvatore Palitta. “Il nostro pecorino romano, che rappresenta l'80% della produzione italiana e il 50% della produzione europea di formaggio di pecora, è un prodotto fortemente apprezzato per la sua altissima qualità, per il gusto inconfondibile e per le qualità nutrizionali uniche. Lavoriamo incessantemente per garantirne l'eccellenza e ampliarne sempre più la diffusione sui mercati internazionali attraverso nuovi rapporti commerciali, e portando il marchio Sardegna nel mondo a vantaggio della nostra economia”.

Nel periodo compreso tra ottobre 2017 e luglio 2018 sono state prodotte più di un milione di forme. Il 95% del latte da cui si ottiene il Pecorino Romano DOP proviene da pecore di razza sarda, note per la loro robustezza e adattabilità. Già nell'antica Roma il Pecorino Romano DOP è stato elogiato per il suo metodo di produzione tradizionale, rispettato scrupolosamente da secoli. Il Pecorino Romano è riconoscibile per il suo tipico sapore



aromatico e speziato, e per la crosta marchiata su tutta la superficie, che identifica il nome e la DOP.

PECORINO A PROVA DI CHEF - Lo chef Matteo Barbarossa ha animato lo stand, creando delle stuzzicanti ricette a base di questi tre formaggi, capisaldi indispensabili nella buona riuscita dei principali piatti della cucina italiana. I visitatori hanno così potuto scoprire la qualità e il gusto unico dei prodotti al naturale. “Ormai da anni seguo il Consorzio del Pecorino Romano come chef in giro per il mondo e anche quest’anno sono presente ad Anuga ma con una novità. La condivisione di spazi e prodotti con altri due Consorzi , il consorzio del fiore sardo e il consorzio del pecorino sardo. Questo mi ha dato modo di ampliare la gamma delle preparazioni in modo da trasmettere in maniera ancora più mirata la versatilità di questi splendidi formaggi, così diversi ma legati ad un unico meraviglioso territorio”, sottolinea Barbarossa. “Le ricette spaziano da vari tipi di pasta come carbonara , amatriciana e cacio e pepe a preparazioni più particolari come risotti, insalate di farro e di cous cous . Quest’anno ho inserito anche più tipologie di omelette e la polenta , sempre cercando in ogni ricetta di esaltare le peculiarità specifiche di ogni singolo prodotto. Per me è sempre un orgoglio e un motivo di crescita la possibilità di confrontarmi direttamente con la filiera di eccellenze del nostro paese con la missione di provare a trasmettere attraverso i piatti la storia di prodotti che rendono la nostra terra e in particolare la Sardegna un fiore all’occhiello in tutto il mondo”.

SARDEGNA IN PRIMO PIANO NEL PANORAMA INTERNAZIONALE - Con questo evento si dà il via alla terza annualità della campagna voluta dai tre consorzi Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo. Italia, Germania, Francia, Regno Unito e Stati Uniti sono i mercati target. In ciascuno di questi paesi e fino a giugno 2020 continueranno le attività di valorizzazione per diffondere la conoscenza e le caratteristiche dei 3 Pecorini attraverso eventi, giornate di degustazione, attivazione digitale.