



3 PECORINI

I 3 PECORINI APPRODANO IN GERMANIA PER ANUGA 2019

In occasione della più grande fiera al mondo dedicata al settore del Food & Beverage organizzata da Koelnmesse in scena dal 5 al 9 ottobre 2019 a Colonia, i Consorzi di Tutela delle tre D.O.P. - Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo - si presentano con uno stand collettivo per far conoscere in Germania le eccellenze casearie della Sardegna

Stand C/068 - Hall 10.1

Dal 5 al 9 ottobre il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del formaggio Fiore Sardo D.O.P. si presentano ad **ANUGA**, il salone biennale leader del food & beverage che rappresenta da anni un appuntamento irrinunciabile per gli operatori del settore agroalimentare in Germania, che quest'anno festeggia il suo centesimo anniversario.

Riuniti in un unico stand, C/068 nel padiglione 10.1, i tre Consorzi avranno l'opportunità di interfacciarsi 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.***

Lo chef **Matteo Barbarossa** animerà lo stand collettivo, creando delle stuzzicanti ricette a base di questi tre formaggi, capisaldi indispensabili nella buona riuscita dei principali piatti della cucina italiana. I visitatori potranno anche scoprire la qualità e il gusto unico dei tre prodotti al naturale.

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 volte a diffondere la conoscenza e le caratteristiche dei 3 Pecorini attraverso eventi, giornate di degustazione, attivazione digitale per citarne alcune.

Tre varianti, una promessa di qualità

Con oltre tre milioni di capi, la Sardegna è la principale regione di allevamento ovino. I tre tipi di formaggio sardo Pecorino Romano DOP, Pecorino Sardo DOP e Fiore Sardo DOP 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.





3 PECORINI



Pecorino Romano AOP : questo formaggio di peso compreso tra i 20 e i 35 chili viene prodotto in Sardegna, nel Lazio o nella provincia toscana di Grosseto. Rappresenta l'80% della produzione italiana e il 50% della produzione europea di formaggio di pecora. 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 Sardo DOP è uno dei più antichi formaggi italiani. Il latte utilizzato per la sua produzione proviene esclusivamente da pecore sarde, che pascolano sulle abbondanti praterie della regione. Questo formaggio delizia i suoi amanti con due varianti, differenziate per metodo di produzione, dimensioni, grado di maturazione e qualità organolettiche. Mentre il "Dolce" pesa circa due chili ed è aromatico e delicato, il "Maturo" pesa tra i tre e i quattro chili ed è più speziato e piccante. Tutte le forme al momento dell'immissione al consumo sono identificate con un contrassegno alfa-numerico posto sull'etichetta che le identifica una ad una. Il

contrassegno verde viene utilizzato per il Pecorino Sardo Dolce, il contrassegno blu per il Pecorino Sardo Maturo.

Nel 2018 sono state prodotte 651.951 forme, con un incremento di oltre il 12% rispetto all'anno precedente. Circa il 60% è rappresentato dal Pecorino Sardo Maturo, mentre il 40% dal Pecorino Sardo Dolce.



Fiore Sardo AOP: è sempre stato il formaggio dei pastori sardi. Le sue forme da 3,5 chili sono prodotte con latte di pecora Sarda al 100%. Questa razza locale è ancora oggi allevata all'aria aperta in determinate zone d'Italia. Il formaggio, che può essere consumato anche grattugiato, è una delizia per gli amanti dei formaggi dai forti aromi. Il nome Fiore pare derivi dall'uso del cardo per favorire la fermentazione, oppure dall'uso di stampi in legno sul cui piatto veniva intagliato un fiore per ornamento e distinguo del formaggio. Tra gennaio e settembre 2018 sono state

prodotte 166.350 forme, la maggior parte delle quali sono state consumate nel mercato interno italiano.

Per maggiori informazioni :
ufficiostampa@sopexa.com
www.3pecorini.com

Programma finanziato dalla regione Autonoma della Sardegna con L.R. n.5/2015 art.15

