



CONSORZIO DEL PECORINO ROMANO PARTNER UFFICIALE DELLA SARTIGLIA DI ORISTANO. PALITTA: INSIEME PER FAR CONOSCERE AL MONDO LA SARDEGNA E LE SUE TRADIZIONI UNICHE

Macomer, 8 febbraio 2020 – Il Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP è partner ufficiale della Sartiglia 2020 che si terrà a Oristano il 23 e 25 febbraio prossimi, manifestazione che attira ormai decine di migliaia di turisti non solo dall'intera Sardegna ma anche dall'Italia e dall'estero. “Siamo orgogliosi di essere partner della Sartiglia, che è un simbolo fortemente evocativo della Sardegna e delle sue tradizioni. Esattamente come il Pecorino Romano DOP, simbolo della nostra terra conosciuto in tutto il mondo: un prodotto unico e inimitabile”, dice il presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP, Salvatore Palitta.

Un'alleanza, quella del Pecorino Romano DOP con la Sartiglia, che fonda le sue basi sul comune intento di valorizzare la Sardegna, i suoi prodotti, la sua cultura. Perché “anche il cibo è cultura”, sottolinea Palitta, “come il Pecorino Romano DOP, prodotto di un antico sapere che racconta una tradizione unica, inimitabile e millenaria conservata e tramandata nel tempo”.

In occasione delle due giornate oristanesi, il Consorzio sarà presente anche nella zona degli stand dedicati alle degustazioni. I visitatori potranno quindi assaggiare diversi tipi di Pecorino Romano DOP, leggerne la storia sui depliant forniti dal Consorzio e soddisfare le curiosità sul prodotto, la lavorazione e i nuovi progetti chiacchierando con chi ogni giorno lavora per far crescere il prodotto e dunque l'economia della Sardegna.

La Sartiglia sarà infine per il Consorzio l'occasione per il debutto ufficiale di un prodotto innovativo e su cui il Consorzio punta moltissimo: lo Snackorino, la quasi oncia da 20 grammi ricavata dal cuore delle forme più dolci e confezionata singolarmente. “Lo Snackorino è la perfetta sintesi fra la tradizione rappresentata dal nostro prodotto e il costante desiderio di



innovarsi e rinnovarsi, aprendosi a nuove soluzioni. Un po' come la Sartiglia, che conserva e protegge con forza il suo essere profondamente radicata nel suo territorio ma che negli anni è stata capace di aprirsi al mondo, farsi conoscere e apprezzare valorizzando così la Sardegna ben oltre i suoi confini”.