



## COMUNICATO STAMPA

### **Largo ai giovani: con “In corso D’Opera” gli aspiranti chef di 4 regioni italiane si sfidano ai fornelli con piatti a base di Pecorino Romano DOP**

**Macomer, 7 dicembre 2021** - Il Consorzio del Pecorino Romano DOP lancia una sfida ai giovani con “In corso D’Opera” L’iniziativa è rivolta agli Istituti Alberghieri di Sardegna, Lazio, Campania e Puglia. Lo scopo? Far conoscere a futuri professionisti dell’enogastronomia un prodotto di eccellenza protetto da marchio di tutela. Le iscrizioni a “In corso D’Opera” sono aperte fino al 15 dicembre.

**Il presidente del Consorzio di tutela, Gianni Maoddi** – “Il nostro Consorzio sta puntando moltissimo sui giovani. Perché ci crediamo e perché siamo convinti che i ragazzi possano portare un tocco di freschezza e di novità in una tradizione che resta solida ma che ha saputo evolversi per andare incontro ai gusti dei consumatori”, dice il presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP, Gianni Maoddi. “In corso D’opera”, con i ragazzi degli istituti alberghieri di quattro diverse regioni italiane che si impegnano, studiano, si emozionano, cucinano, ce la mettono tutta per esaltare al massimo sapore e caratteristiche del Pecorino Romano è per noi un progetto davvero entusiasmante e lo sosteniamo con forza. Purtroppo – dice Maoddi – la ripresa della pandemia e le difficoltà legate ai contagi, quando un po’ tutti ci eravamo illusi di esserne ormai quasi usciti, ci costringe anche quest’anno a una sfida a distanza. Una sfida virtuale che sarà però estremamente reale, perché utilizzeremo uno strumento come il web familiare ai ragazzi e siamo sicuri che, anche attraverso lo schermo, riusciranno a trasmetterci sapori, profumi, sfumature dei loro piatti. Da parte nostra, un grande in bocca al lupo a tutti i ragazzi, e a prescindere da chi sarà il vincitore, siamo certi che sapranno inventare piatti deliziosi, rigorosamente a base del nostro Pecorino Romano, formaggio dal sapore unico e inimitabile. Noi non vediamo l’ora di vedere cosa porteranno in tavola, li seguiremo e faremo il tifo per loro. E speriamo di poter presto organizzare una festa per assaggiare tutto quello che gli aspiranti chef riusciranno a creare”, conclude Maoddi.

**Le regole del concorso** - Le classi partecipanti si metteranno in gioco in un contest culinario online che prevede l’ideazione, la realizzazione e il racconto di due ricette: un piatto unico e un dolce con il Pecorino Romano DOP. A sfida conclusa, Il Consorzio premierà per ogni regione la classe che avrà saputo valorizzare al meglio, nelle proprie preparazioni, uno dei prodotti caseari più noti in Italia e all’estero, ingrediente principe di molti piatti popolari italiani, dalla carbonara alla cacio e pepe, dall’amatriciana alla gricia. Il Pecorino Romano DOP porta con sé anche valori culturali, essendo il frutto di una sapienza millenaria, del legame con il territorio e l’umanità che lo abita.



**Lo chef del Consorzio, Matteo Barbarossa** – “Ho la fortuna di collaborare con il Consorzio da circa dieci anni e ho visto una crescita esponenziale del prodotto e una sua evoluzione anche dal punto di vista qualitativo, perché grazie anche alla riduzione della quantità di sale si è riusciti a trasformarlo da un prodotto quasi esclusivamente da grattugia e da condimento a un formaggio da gustare anche in purezza. Credo che la caratteristica principale del Pecorino Romano sia la sua grande versatilità – sottolinea Barbarossa – che consente di utilizzarlo dall’antipasto al dolce. E poi le straordinarie qualità organolettiche, aspetto fondamentale in un’epoca in cui sono aumentate allergie e intolleranza come quella al lattosio: il pecorino romano ne è naturalmente privo, grazie alla sua stagionatura, e questo fa un’enorme differenza rispetto a tanti competitor”. Secondo Barbarossa, che segue il Consorzio nelle fiere di tutto il mondo cucinando in diretta i piatti della tradizione e offrendoli ai visitatori dello stand, il piatto che meglio esalta il Pecorino Romano è la Cacio e Pepe, perché “è un po’ come mangiarlo in purezza ma abbinato alla pasta che è il nostro simbolo nel mondo”. Altra caratteristica, il fatto di aver saputo coniugare tradizione e innovazione “cosa difficilissima da fare, ma possibile quando c’è il valore aggiunto di una terra come la Sardegna e di produttori che, all’interno di un disciplinare europeo, hanno saputo mantenere l’artigianalità durante tutto il processo di evoluzione e modernizzazione di questi anni, regalando un prodotto che può spaziare dalla colazione allo snack di mezzanotte”. E agli aspiranti chef cosa dire? “Credeteci sempre e impegnatevi al massimo, avete a disposizione un prodotto straordinario con cui creare piatti indimenticabili”, conclude Barbarossa.

In corso D’OPera vuole far scoprire a ragazzi e ragazze di formazione enogastronomica cosa significa produrre, tutelare e usare in cucina un fiore all’occhiello della nostra tradizione agroalimentare. Tutte le informazioni per partecipare al progetto sono disponibili su [pecorinoromano.com](http://pecorinoromano.com).