



COMUNICATO STAMPA

Pascoli e aziende sempre più green: il Consorzio Pecorino romano campione di sostenibilità, dalla Sardegna sul podio dell'Europa

Macomer, 27 aprile 2023 – Pascoli e aziende sempre più green: il Consorzio di tutela del Pecorino Romano vola dalla Sardegna sul podio d'Europa con il progetto Life Magis, Made Green in Italy. Si tratta dell'unico comparto del settore lattiero caseario ovino ad aver aderito al progetto, raccogliendo la sfida e puntando all'ambizioso obiettivo della "certificazione verde" che garantisce produzioni sostenibili a vantaggio del consumatore finale. Il progetto dell'Unione Europea misura l'impronta ambientale, ovvero quanto un allevamento o un'azienda di trasformazione inquinano per poi indicare correttivi che, se seguiti correttamente, garantiranno la svolta green.

La sfida del Pecorino Romano per un futuro sostenibile - Chiusa la prima fase dopo due anni e mezzo, il punto della situazione è stato fatto in un convegno a Macomer, moderato dal direttore generale del Consorzio Riccardo Pastore e introdotto dal presidente Gianni Maoddi, che hanno sottolineato come l'esigenza della sostenibilità sia ormai imprescindibile per i consumatori, che sono sempre più attenti a questo aspetto e, a monte del processo, per allevatori e trasformatori. Una sfida che proietta il Pecorino Romano DOP nel futuro, con i suoi 600 milioni di fatturato al consumo all'anno e le 12mila aziende del comparto. Il convegno è entrato nel vivo con le evidenze scientifiche presentate da Fabio Iraldo, delegato del MASE per il marchio di certificazione MADE GREE in Italy, Sara Cortesi per ENEA e Enrico Vagnoni per CNR – IBE: spiegati i contenuti del progetto e del metodo



di applicazione nei processi produttivi, è stata sottolineata l'importanza della corretta comunicazione ambientale.

Il contributo di Legacoop e Confindustria - Per Legacoop, erano presenti il presidente regionale Claudio Atzori e il direttore Daniele Caddeo, per Confindustria Sardegna Centrale Giovanni Bitti e per Confindustria nord Sardegna il vicepresidente Pierluigi Pinna: opinione comune è puntare ora al trasferimento del progetto di miglioramento ambientale ad altri settori e filiere produttive della Sardegna.

Il progetto pilota con le 4 aziende associate al Consorzio - La prima fase, ha spiegato **Gianfranco Gaias che cura il progetto per il Consorzio**, è iniziata a dicembre 2019 con le 4 aziende che hanno volontariamente aderito al progetto pilota: Foi srl di Macomer, La Concordia di Pattada, Sarda Formaggi di Buddusò e Fratelli Maoddi di Nuragus. Tecnici ed esperti di Enea e Cnr-Ibe hanno compiuto tutte le rilevazioni necessarie a certificare la situazione esistente, e la prima buona notizia è che tutte e 4 le aziende sono state promosse allo step successivo, quello in cui, mettendo in atto le indicazioni, la performance ambientale sarà ulteriormente migliorata. Obiettivo finale del percorso green è produrre inquinando poco e nel pieno rispetto dell'ambiente, con risultati dimostrati e verificati da enti terzi. Lo studio della cosiddetta impronta ambientale, ovvero dell'inquinamento prodotto negli allevamenti e nelle aziende di trasformazione, sarà ora presentato al Ministero dell'Ambiente che rilascerà una valutazione media sul livello di sostenibilità. A quel punto, tutte le aziende associate al Consorzio potranno avviare il percorso per ottenere il marchio Made Green in Italy, valore aggiunto per il Pecorino Romano anche sul mercato nazionale e internazionale.

Il percorso e le testimonianze delle aziende - Il Consorzio del Pecorino Romano è dunque pioniere nel progetto europeo Life Magis – Made Green in Italy per i formaggi ovini a pasta dura. “Abbiamo sposato questo progetto con entusiasmo e in qualche modo convinti di essere a buoni livelli di performance ambientali - ha detto **Lorenzo Sanna della FOI srl** - In realtà attraverso lo studio abbiamo verificato ulteriori margini di manovra,



evidenziando nuove prescrizioni necessarie: come per esempio la riduzione dei consumi termici e idrici; a favore di un ulteriore miglioramento dei risultati. La partecipazione al progetto è stata dunque, ha sottolineato il vicepresidente del Consorzio Sanna, “un’occasione per migliorarsi e avviare un percorso sfidante, che porterà a risultati sempre più in linea con l’esigenza del rispetto ambientale e della produzione di un formaggio non solo di alta qualità ma anche di provata sostenibilità”. **Antonio Mura della Sarda Formaggi** ha sottolineato che “per poter ottenere l’obiettivo della piena sostenibilità (ambientale, economica e sociale) è necessario uno sforzo collettivo, dall’allevatore al consumatore finale. La certificazione è nel momento iniziale un vantaggio competitivo, poi una condizione necessaria ma non sufficiente per vendere. Questa certificazione avrà valore solo se tutti noi associati al Consorzio avremo la certificazione di prodotto. Solo se tutto il Pecorino Romano ha la certificazione ambientale, solo alzando di continuo l’asticella potremo dire ai consumatori di essere virtuosi”, ha concluso Mura. “Con questo progetto non solo abbiamo lavorato per migliorare l’efficientamento energetico della struttura, ma abbiamo osato andare oltre per capire come aggredire il problema vero delle emissioni, partendo proprio dal sistema allevatorio che ne è causa importante facendolo diventare virtuoso, per rafforzare ancora di più il messaggio sulle qualità ambientali del Pecorino Romano e aumentarne l’attrattiva nei confronti dei consumatori”, ha detto **Salvatore Palitta, presidente de La Concordia**. “Abbiamo lavorato e sperimentato, di pari passo al progetto e con risultati straordinari: in un anno 78 aziende della cooperativa La Concordia hanno ridotto il gas serra del 32%, con significativi benefici ambientali e il conseguente miglioramento Premio Unico Aziendale delle aziende socie impegnate nella produzione del Pecorino Romano DOP con latte di montagna”, ha aggiunto Palitta.

Al via la seconda fase, obiettivo certificazione - Inizia dunque adesso la seconda fase del progetto, con l’analisi dei dati da parte del Ministero dell’Ambiente e la certificazione come risultato del lavoro delle quattro aziende che hanno aderito al progetto pilota. Certificazione che poi tutte le altre aziende, attraverso un proprio percorso, potranno ottenere.