

IL CONSORZIO LAVORA ALLA MODIFICA DEL DISCIPLINARE. CRESCONO ANCHE LE QUOTAZIONI

Il Pecorino romano dop diversifica ancora. Sul mercato tre nuove tipologie di prodotto. Volano produzione ed export

DI EMANUELE SCARCI

Prezzi, produzione ed export al top per il Pecorino romano Dop, marciano a due cifre. Il Consorzio lavora sulla modifica del disciplinare per introdurre tre nuove tipologie di prodotto da affiancare a quella tradizionale, mentre sul fronte promozionale è decollato il progetto triennale «La qualità europea nella sua forma migliore» lanciato in Italia e Germania dal Consorzio di tutela e cofinanziato dalla Ue grazie a un budget di 3 milioni di euro. A settembre il Pecorino romano stagionatura 5 mesi ha segnato un prezzo medio all'origine di 9,11 euro/kg, a ridosso del massimo storico. Mentre la produzione viaggia al +10%. «E' una fase di grazia», osserva il presidente del Consorzio Pecorino romano Dop **Gianni Maoddi**, «oggi siamo in rottura di stock ed è probabile che si ripeta l'anno prossimo. Nel 2021 la produzione è stimabile in 285mila quintali, per il 60% destinata all'export. In questo contesto di grande vivacità, gli Stati Uniti si ritagliano una maxi quota del 40% delle esportazioni, seguiti dalla Ue». Un radicale cambio di scenario per il Pecorino romano che solo due anni fa scontava un drammatico calo dell'export negli Stati Uniti e una

crescita degli stock, insieme allo scivolamento del prezzo del latte di pecora e alla rabbia degli allevatori sardi.

La lavorazione del Pecorino è concentrata per il 95% in Sardegna e per il resto nel Lazio e in Toscana. I consumi in Italia sono localizzati per lo più nel Mezzogiorno. «La regione che consuma meno Pecorino romano è paradossalmente la Sardegna», commenta il presidente del Consorzio, «ma ora le cose iniziano a cambiare». «Recentemente abbiamo introdotto delle modifiche al disciplinare di produzione», aggiunge Maoddi. «Innanzitutto vogliamo chiarire che anche il Pecorino stagionato 5 mesi, e non solo il 7 mesi, è idoneo per la grattugia e possa essere offerto confezionato al supermercato. Inoltre si sta lavorando all'ingresso nel mercato di tre nuove tipologie di prodotto da affiancare a quella tradizionale.

Un Pecorino romano extra, a ridotto contenuto di sale (non più del 3,5%), un «Riserva» con una stagionatura di almeno 14 mesi (e fino a 18, 20, 24 e 30 mesi) e un prodotto di Montagna che presuppone allevamento al di sopra dei 600 metri e lavorazioni entro 10 chilometri. C'è poi lo Snackorino, la monoporzione da 20 grammi ispirata alla razione quotidiana in dotazione ai legionari romani».

— © Riproduzione riservata — ■



Gianni Maoddi

