

Cacio Romano 03041

Cacio Romano e Pecorino Dop ai ferri corti

IL CASALINGO DI VOGHERA

■ Si rinnova la disfida dei formaggi. Dopo il braccio di ferro che ha opposto la Mozzarella di Gioia del Colle alla Mozzarella di Bufala Campana, entrambe Dop, il Consorzio del Pecorino Romano Dop è pronto a dare battaglia dopo che la Cassazione ha dichiarato legittima l'esistenza sul mercato del Cacio Romano, sottolineando che non c'è assonanza che possa creare confusione fra i due prodotti e neppure trarre in inganno i consumatori. Il Consorzio di tutela del Pecorino romano Dop «si opporrà con tutti i mezzi legali alla costituzione di una Dop Cacio Romano». «Non si comprende come un discutibile uso di un marchio individuale circoscritto nel tempo e non corrispondente ad alcuna tradizione produttiva possa ora diventare una Dop concorrente, con il concreto rischio di minare la tenuta di decine di migliaia di aziende», ha tuonato il presidente dei produttori di Pecorino Romano, **Gianni Maoddi**.

Fra l'altro il Cacio Romano è stato registrato come marchio nel 1991 mentre il Pecorino Romano è stato riconosciuto come Dop dalla Commissione europea nel 1996. A metterne in evidenza le differenze è stata la corte d'Appel-

lo nella sentenza di secondo grado, riconoscendo «il Pecorino Dop come un formaggio aromatico e piccante, stagionato, impiegato essenzialmente come formaggio di grattugia, prodotto con latte di pecora, mentre il Cacio Romano è un formaggio dolce, semistagionato, che richiama la caciotta a pasta molle di latte anche vaccino, che non si può grattugiare ed è quindi impiegato solo come formaggio da tavola». Insomma, oltre che nel nome è difficile confonderli soprattutto a tavola. Per l'utilizzo che se ne fa. Fra l'altro c'è un paradosso che contribuisce a complicare ulteriormente la vicenda. Il Pecorino Romano è fatto con latte che per oltre il 90% arriva da allevamenti ovis della Sardegna e della provincia di Grosseto, in Toscana.

E c'è da registrare la presa di posizione dell'assessore regionale all'Agricoltura del Lazio, **Giancarlo Righini** che si è schierato apertamente a favore del Cacio. Chiamato in causa dal presidente di Coldiretti Lazio, **David Granieri**, ha spiegato che «il Cacio Romano è uno dei tanti prodotti che rappresentano il nostro made in Italy e come tale va tutelato. Ci attiveremo per il riconoscimento della Dop così come sollecitato dalla Coldiretti Lazio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Cacio Romano fotografato al Vittoriano

