



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



CARTELLA STAMPA

2021

*LA QUALITÀ EUROPEA,
NELLA SUA FORMA MIGLIORE*

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



UN PROGETTO EUROPEO FRA ITALIA E GERMANIA

“La qualità europea nella sua forma migliore”, è un progetto nato su iniziativa del **Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano DOP**, cofinanziato **dall’Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e tedesco. Ha conquistato il podio in Europa con il terzo posto fra i migliori progetti presentati da 27 Paesi: un risultato importante, che premia il percorso di innovazione e internazionalizzazione messo in atto dal Consorzio. Il progetto ha tre obiettivi principali: rafforzare la notorietà dei prodotti agroalimentari europei di qualità a marchio DOP; aumentare la consapevolezza verso le DOP europee del formaggio; aumentare la conoscenza e la competitività di un’eccellenza europea: il Pecorino Romano DOP.

“La qualità europea nella sua forma migliore” è il messaggio che accompagnerà la campagna nel corso dei tre anni (da aprile 2021 a marzo 2024), per ribadire l’importanza dei marchi europei che garantiscono al consumatore prodotti d’eccellenza e di alta qualità.

Partendo da questa identità comune, il progetto si concretizzerà con strategie personalizzate nei due paesi europei, Italia e Germania.

In entrambi i paesi la campagna si svilupperà con attività di pubbliche relazioni, attivazioni digitali, partecipazione alle principali fiere del settore alimentare ed eventi in collaborazione con le scuole alberghiere, gli chef, le scuole di cucina. È inoltre prevista una campagna televisiva sul mercato italiano.

PECORINO ROMANO DOP, DA 2.000 ANNI UNA STORIA DI SAPORI E SAPERI

Il Pecorino Romano DOP, **naturalmente privo di lattosio**, viene prodotto per oltre il 95% in **Sardegna** e per la quota restante nel **Lazio** e nella **provincia di Grosseto**, in Toscana. E’ il formaggio di **latte di pecora** DOP più importante in assoluto, sia in termini quantitativi che di valore generato. Nel sistema delle DOP rappresenta il 52% dei prodotti derivanti dal latte ovino nell’UE e l’85% in Italia. L’ultima campagna ha portato sul mercato 285mila quintali di prodotto.

Pochi formaggi al mondo vantano origini così antiche come il Pecorino Romano DOP. Già gli antichi romani apprezzavano il Pecorino Romano: nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento delle pietanze da offrire durante i banchetti, mentre la sua capacità di lunga conservazione ne faceva un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane. Era talmente in uso fra i romani, che fu stabilita anche la razione giornaliera da dare ai legionari, come integrazione al pane e alla zuppa di farro: 27 grammi. Il Pecorino Romano ridava forza e vigore ai soldati stanchi, una vera e propria iniezione di energia e anche di facile digestione.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell’autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l’Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione, eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione e coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero.

La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia.

Le forme sono cilindriche, con un'altezza compresa fra i 25 e i 40 centimetri e il diametro fra i 25 e i 35. Il peso delle forme può variare tra i 20 e i 35 chili: ognuna riporta impresso su tutto lo scalzo il marchio all'origine (un rombo con angoli arrotondati e contenente al suo interno la testa stilizzata di una pecora) con la dicitura Pecorino Romano.

Il Pecorino Romano può essere immesso in commercio con una **stagionatura minima di 5 mesi** come **formaggio da tavola** e di **8 mesi** nella tipologia da **grattugia**.

La lavorazione, limitata alle regioni del Lazio, della Sardegna e alla provincia di Grosseto in Toscana, è il frutto di secoli di esperienza. I passaggi fondamentali sono affidati ancora oggi alla mano dell'uomo, in particolare a quelle esperte del “casaro” e del “salatore”.

Il latte fresco di pecora, proveniente da greggi allevate allo stato brado e alimentate su pascoli naturali, viene trasferito nei centri di lavorazione con moderne cisterne refrigerate. Al suo arrivo nel caseificio il latte viene misurato, filtrato e lavorato direttamente crudo o termizzato ad una temperatura massima di 68° per non più di 15 secondi.

Vengono così riempite le vasche di coagulazione dove viene aggiunto un fermento detto “scotta innesto”, preparato giornalmente dal casaro secondo una metodologia che si tramanda da secoli. L'innesto è uno degli elementi caratterizzanti del Pecorino Romano ed è costituito da un'associazione di batteri lattici termofili autoctoni. Aggiunto l'innesto, il latte viene coagulato a una temperatura compresa tra i 38° e i 40° utilizzando il caglio di agnello in pasta. Accertato l'ottimale indurimento del coagulo, il casaro procede alla rottura dello stesso fino a quando i coaguli di cagliata non raggiungono le dimensioni di un chicco di grano.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Dopo il raffreddamento, le forme sono sottoposte alla marchiatura. **Il marchio della DOP è apposto con una matrice che imprime sulla forma, oltre alla denominazione di origine del formaggio e al marchio, anche la sigla del caseificio produttore e la data di produzione.**

Ingrediente fondamentale di piatti che sono veri e propri pilastri della tradizione culinaria italiana conosciuti in tutto il mondo – carbonara, cacio e pepe, amatriciana –, il Pecorino Romano DOP a più breve stagionatura è ideale da gustare come aperitivo o antipasto.

Grazie alle recenti modifiche del disciplinare di produzione, 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 Snaccorino, la monoporzione da 20 grammi ispirata alla razione quotidiana in dotazione ai legionari romani.

IL MARCHIO DOP, GARANZIA DI QUALITÀ FIRMATA DALL'EUROPA

La **denominazione di origine protetta**, meglio nota con l'acronimo "**DOP**", è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'**Unione europea**, dopo una rigorosa selezione e analisi delle aziende produttrici, agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente, o esclusivamente, dal territorio in cui sono stati prodotti.



L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani come le tecniche agricole sviluppate nel tempo: combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile e che non è riproducibile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto possa ottenere la certificazione DOP deve necessariamente rispettare rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole è garantito da un organismo di controllo indipendente.

Il Pecorino Romano ha ottenuto il **marchio DOP** nel **1996**, quando è entrato in vigore il regolamento dell'allora comunità europea. Ma l'indicazione geografica era stata già riconosciuta nel **1951** con la **convenzione di Stresa**.

A differenza dei prodotti non certificati, quelli a marchio DOP possono essere tracciati fino all'origine, garantendone la provenienza al consumatore che vuole conoscere l'intera storia del prodotto. Un'esigenza sempre più sentita dai consumatori di oggi, per motivi legati soprattutto al desiderio di mangiare sano, e

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



che si è acuita durante il lockdown dovuto alla pandemia da Covid, quando negli scaffali della grande distribuzione la ricerca dei prodotti DOP è notevolmente aumentata. Il marchio viene dunque giustamente riconosciuto come garanzia di autenticità e alta qualità.

IL RUOLO DEL CONSORZIO, 40 ANNI FRA TUTELA E PROMOZIONE

Il Consorzio per la tutela del Pecorino Romano DOP, presieduto da Gianni Maoddi, è nato 41 anni fa, il 28 novembre del 1979. Due anni dopo ottiene dai ministeri dell'Agricoltura e dell'Industria l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto. Nel 2002 con le modifiche statutarie previste dalla Legge 526/99 ha ricevuto il nuovo incarico per la tutela della DOP. Scopi del Consorzio sono la tutela e la vigilanza su produzione e commercializzazione del Pecorino Romano, la tutela della denominazione in Italia e all'estero, l'incremento del consumo, il miglioramento qualitativo in collaborazione con organismi regionali, nazionali e comunitari e la promozione del prodotto.

Il sistema produttivo del Pecorino Romano DOP coinvolge 12mila aziende zootecniche, circa 25mila addetti complessivi (tra le attività agro zootecniche, della trasformazione e della produzione di beni e servizi collegate alle prime due) e 40 caseifici produttori. Il valore alla produzione è pari a 230 milioni di euro, cioè un valore nel commercio stimato in 480 milioni di euro.

L'export rappresenta la voce principale nella composizione del suo valore commerciale, pari al 70% del totale. La principale area di destinazione è il mercato degli Stati Uniti, in particolare la zona Nord, con il 52%, il 24 % nel mercato dell'Unione Europea e il restante in altri paesi, con prevalenza verso il Giappone, il Canada e l'Australia.

Per andare oltre: l'impronta ambientale

Il Consorzio è partner del progetto europeo LIFE MAGIS, il "marchio green" del Ministero dell'Ambiente che certifica la capacità di un'azienda di produrre inquinando poco e rispettando l'ambiente. Il Consorzio per la tutela del Pecorino Romano DOP è l'unico in Italia a partecipare al progetto nel settore lattiero-caseario, per guadagnare il riconoscimento che interesserà l'intera filiera produttiva. E' la prima volta, a livello internazionale, che verrà valutata la cosiddetta impronta ambientale nella produzione del latte di pecora (finora le valutazioni sono state fatte esclusivamente sul latte vaccino).

www.enjoypecorinoromano.eu

Per maggiori informazioni: ufficiostampa@sopexa.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.