

AGRICOLTURA, Controllare pratiche di produzione del Fiore sardo per custodire sapori unici sardi

Date : 23 Febbraio 2018



Il **Fiore Sardo dop** è un formaggio che racchiude la maestria dei pastori ed i sapori inconfondibili della *Barbagia*, che ultimamente subisce un attacco nella giungla del mercato globale.

In tempi recenti, da parte di numerosi pastori si verifica il ricorso a **scorrette pratiche di produzione**, spesso in contrasto con quelle indicate nel disciplinare: *"C'è il rischio che vengano meno i processi di produzione antichi – ha denunciato il capogruppo di Forza Italia in Consiglio regionale, **Pietro Pittalis**, che ha presentato un'interrogazione consiliare - Il prodotto contraffatto che si ottiene si rivela completamente diverso dal Fiore sardo, sia nell'aspetto che nel gusto"*.

Un prodotto dal **forte valore identitario** caratterizzato dall'utilizzo del latte crudo e confermato anche dal riconoscimento del marchio di origine protetta: *"Un affare unico, fiutato dalle industrie casearie - ha aggiunto **Pittalis** - che si sono inserite all'interno del percorso produttivo, come dimostrano alcuni significativi dati: in circa tre anni si è verificato un aumento smisurato della produzione di Fiore Sardo (+400%) detenendo così il controllo della produzione a scapito della qualificata produzione artigianale, dei piccoli produttori e consumatori. Perciò, è necessario un monitoraggio per la tutela della produzione originaria, mettendo in atto gli strumenti per la tutela del Fiore sardo e il controllo del parametro principale di produzione, il latte crudo". (red)*

(admaioramedia.it)