

Il problema dei formaggi sardi: 'pocos, locos y mal unidos' (Il Giardiniere)

Date : 3 Settembre 2018



Andate a pranzo nelle regioni serie, tipo il *Piemonte*, per non parlare della *Francia*, e vedrete che nei ristoranti il **carrello dei formaggi è il principe della tavola**. Nei **ristoranti sardi**, invece, il formaggio dovete chiederlo e non è raro che vi offrano del grana padano.

In verità, l'**industria casearia** propone quattro o cinque tipi di formaggio: *romano*, *fiore sardo*, *pecorino sardo*. Anche *casizzolu* (*fatto in gran parte con filante congelato tedesco*). Eppure la **Sardegna**, tradizionalmente, **produce formaggi straordinari**: da "*sa Fresa*" del *Marghine*, al semicotto caprino e ovino dell'*Ogliastra*, da "*sa Trizza*" di *Santu Lussurgiu* a "*su Casu in filixi*" di *Seulo*.

Diciamo la verità, l'**industria casearia produce formaggi dozzinali**, non sa fare marketing e i ristoratori non aiutano. Risultato: una *forma di Castelmagno piemontese* di meno di 5 chili costa 200 euro all'origine. Per non parlare dei costi proibitivi dei caprini francesi. I sardi sono, come al solito, *pocos, y locos, y mal unidos*.

(admaioramedia.it)