

MILANO, Concorso formaggi ovini: migliorare e aumentare produzione col confronto tra produttori europei

Date : 10 Maggio 2019



Coniugare l'internazionalità, l'**identità sarda** e il **valore del comparto caseario** sono gli obiettivi di **Ovinus**, primo concorso internazionale dei formaggi ovini, presentato ufficialmente mercoledì sera a **Milano** nella "*Sonia factory*", ovvero *Sonia Peronaci*, la fondatrice del blog "*Giallo zafferano*", ed organizzato dal partenariato composto da Assessorato regionale dell'Agricoltura, Laore Sardegna, Camera di Commercio di Nuoro ed i consorzi per la tutela del formaggio Pecorino Romano Dop, per la tutela del formaggio Pecorino Sardo Dop, per la tutela del formaggio Fiore Sardo DOP ed Oilos (*Organismo interprofessionale latte ovino sardo*).

Il concorso mira ad **incrementare e promuovere la cultura delle produzioni casearie ovine di qualità**, favorendo lo scambio e il confronto fra gli operatori, ma anche a stimolare la crescita qualitativa e la diversificazione delle produzioni. Le classi di prodotto ammesse sono due: una dedicata ai **formaggi Dop** e una *open class*, riservata a formaggi non a denominazione di origine protetta. Nove le categorie per entrambe le classi: freschi, breve stagionatura, media stagionatura, medio/lunga stagionatura, lunga stagionatura, lunghissima stagionatura, erborinati, a crosta fiorita o a crosta lavata, aromatizzati. La domanda potrà essere presentata attraverso il [form on line sul sito ufficiale](#) (entro le ore 24 del 10 dicembre 2019) e la partecipazione è gratuita. La premiazione avverrà in Sardegna a marzo 2020.

<https://www.youtube.com/watch?v=1GXs39tk4bE>

«Il Concorso nasce con il grande obiettivo di aprirsi al confronto con Paesi europei ed extra Ue che producano formaggi ovini - ha spiegato **Maria Ibba**, direttore generale di Laore - *L'Isola è la regione che produce in Italia la maggiore quantità di latte ovino e formaggi derivati dalla sua trasformazione. Questo primato non vuole però essere autoreferenziale. La nostra regione vuole confrontarsi con le altre realtà,*

con le specificità piccole e grandi del mondo dei trasformati da latte ovino. Nell'esperienza che Laore Sardegna ha maturato in tanti anni di concorsi regionali, nazionali e internazionali, c'è la consapevolezza che il confronto, il paragone e il conoscere i valori dell'altro portano a una crescita importante. Un concorso è un'opportunità per le imprese per valutare il percorso verso la qualità già fatto, ma anche quello per migliorare». Per **Salvatore Palitta**, presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano Dop, «la costruzione di relazioni tra gli attori delle produzioni del latte di pecora è utile a creare una rete. E la rete è importante affinché a livello comunitario si riconoscano al latte di pecora e alle sue produzioni le qualità e le caratteristiche di un prodotto unico, diverso da tutti gli altri formaggi del mondo».

«Il Concorso, oltre ad essere un progetto ambizioso, è una vetrina per far vedere e conoscere i prodotti caseari della Sardegna di origine ovina - ha aggiunto **Antonello Argiolas**, presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Sardo Dop - Il Pecorino sardo è un formaggio ancora poco conosciuto, testimonianza della nostra tradizione che porta nel mondo la sardità insita nel suo nome. Il latte usato viene prodotto in un modo particolare, secondo l'antica tradizione, da pecore che mangiano solo quello che trovano nell'ambiente circostante, allo stato brado o semibrado in pascoli incontaminati. Valore valido per tutti i consorzi Dop. Tutto questo fa sì che il pecorino sardo abbia delle caratteristiche organolettiche con effetti benefici per l'uomo, come ad esempio, un'alta concentrazione di omega-3».

«E' un'occasione per dare lustro alle nostre tipicità - ha rimarcato **Antonio Maria Sedda**, presidente del Consorzio di tutela del Fiore Sardo Dop - Il Fiore Sardo ha origini antichissime ed è il formaggio che più di tutti rappresenta la storia della Sardegna e il fenomeno del pastoralismo, elemento identitario della nostra regione». «Oilos è nato in un momento di particolare difficoltà per il settore della produzione e della trasformazione del latte ovino - ha detto **Salvatore Pala**, presidente dell'Organismo regionale - Ora manca l'ultimo tassello per diventare pienamente operativi. Il nostro impegno è quello di mettere attorno a un tavolo tutti gli operatori del comparto perché la cooperazione ci consente di trovare le soluzioni ai problemi e di affrontare così le sfide dei nuovi mercati».

<https://www.youtube.com/watch?v=QERKPON7d3E>

Testimonial della serata lo sportivo sardo-americano **Francisco Porcella**, campione internazionale di surf, che ha rimarcato l'**aspetto salutista dei formaggi ovini**: «Il pecorino è un elemento centrale della mia dieta, soprattutto in preparazione delle gare quando il dispendio di energie è molto alto; ovviamente non da solo, ma insieme a frutta, verdura, legumi e carboidrati». Ha anche sottolineato il suo orgoglio di essere sardo, «come il pecorino, che identifica la Sardegna e la fa conoscere al mondo».

La serata è stata allietata dallo *show cooking* della *chef* di Tortolì, **Clelia Bandini**, che ha esaltato il gusto dei tre formaggi ovini Dop nei suoi piatti: partendo dall'antipasto, con una crocchetta di Pecorino romano Dop con crema di piselli e finocchietto selvatico, passando per la fregula cotta nel latte con Fiore sardo Dop e *tartare* di pecora per concludere con la fonduta di Pecorino sardo Dop con briciole di carasau e miele di asfodelo. I formaggi protagonisti, seppur di tradizione secolare, ben si coniugano infatti con una cucina innovativa e moderna: «La riuscita di un piatto dipende all'80% dalla qualità delle materie prime e in questo caso andiamo sul sicuro perché il pecorino sardo non ha eguali e tanti sono i piatti che possiamo fare, perché questo prodotto si presta a mille usi», ha detto la *Chef*. (red)

(sardegna.admaioramedia.it)