IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Stop alle speculazioni con la Dop per il Cacio Romano

Arrivare al più presto al riconoscimento, tutela e valorizzazione della nuova denominazione “Cacio Romano DOP che possa meglio rappresentare le distintività e assicurare prospettive di futuro agli allevamenti di pecore delle campagne laziali. E’ quanto chiedono i pastori della Coldiretti che hanno lasciato le campagne per portare le pecore al pascolo al Foro Traiano nel centro storico di Roma per difendere il lavoro, gli animali, le stalle e i pascoli custoditi da generazioni.

L’importante riconoscimento in sede europea è necessario per mettere in evidenza le peculiarità di prodotto, di processo e di destinazione di mercato del formaggio “Cacio Romano Dop” consolidate nel tempo. La pastorizia nel Lazio ha tradizioni secolari ed oggi conta su 3000 allevamenti con un patrimonio di 750.000 pecore e 359 imprese di trasformazione impegnate in una produzione con una specifica tradizione e qualità. Per questo - chiedono i pastori laziali - è necessario che anche all’interno della denominazione Pecorino Romano sia garantita una maggiore tracciabilità e riconoscibilità della produzione laziale, caratterizzata da differenti caratteristiche qualitative.

Pochi formaggi al mondo vantano origini così antiche come il Pecorino Romano con le greggi di pecore che da più di duemila anni pascolano liberamente nelle campagne del Lazio e producono il latte da cui viene ricavato questo formaggio. La pastorizia è un mestiere ricco di tradizione che ha anche un elevato valore ambientale e dalla sua sopravvivenza dipende la salvaguardia di razze in via di estinzione a vantaggio della biodiversità del territorio, dalla rustica pecora sarda alla pecora sopravissana dall'ottima lana, dalla pecora comisana con la caratteristica testa rossa a quella massese dall'insolito manto nero che rappresentano un patrimonio di biodiversità il cui futuro è minacciato da un concreto rischio di estinzione. In Italia dalla mungitura quotidiana di una pecora si ottiene in media solo un litro di latte destinato alla produzione di formaggio che potrà presto essere difeso dalla concorrenza sleale dei pecorini low cost prodotti soprattutto nell’est Europa e spacciati come Made in Italy, grazie all’entrata in vigore del decreto sull’obbligo di indicare l’origine in etichetta fortemente sostenuto dalla Coldiretti.