



övinus

I CONCORSO INTERNAZIONALE
DEI FORMAGGI OVINI

FORMAGGI OVINI, AL VIA IL PRIMO CONCORSO INTERNAZIONALE

L'obiettivo: migliorare e aumentare la produzione grazie al confronto con i produttori di tutta Europa, puntando anche sulla diversificazione

MILANO, 9 maggio 2019. Coniugare l'internazionalità, l'identità sarda e il valore del comparto caseario. Questo l'obiettivo del logo di OVINUS, il primo concorso internazionale dei formaggi ovini presentato ufficialmente ieri a Milano nella casa di Sonia Factory, ovvero Sonia Peronaci, la fondatrice di Giallo Zafferano.

Il Concorso, come spiegato dagli organizzatori, mira a incrementare e promuovere la cultura delle produzioni casearie ovine di qualità, favorendo lo scambio e il confronto fra gli operatori. Non ultimo, il Concorso punta a stimolare la crescita qualitativa e la diversificazione delle produzioni.

I promotori hanno illustrato le caratteristiche dell'iniziativa. **Due sono le classi prodotti** ammesse: 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 www.ovinus.it** entro le ore 24 del 10 dicembre 2019. **La partecipazione è gratuita.** La premiazione avverrà nella prima decade di marzo 2020, in Sardegna.

L'iniziativa è stata organizzata dal **partenariato** promotore del Concorso, composto da Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna, Laore Sardegna, agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura, Camera di Commercio, industria, agricoltura e artigianato di Nuoro, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano DOP, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Sardo DOP, Consorzio per la tutela del formaggio Fiore Sardo DOP e OILOS, Organismo interprofessionale latte ovino sardo.

LE DICHIARAZIONI

«Il Concorso internazionale dei formaggi ovini promosso dalla Regione Sardegna nasce con il grande obiettivo di aprirsi al confronto con Paesi europei ed extra Ue che producano formaggi ovini», ha dichiarato **Maria Ibba**, direttore generale dell'agenzia Laore Sardegna. «L'Isola è la regione che produce in Italia la maggiore



övinus

I CONCORSO INTERNAZIONALE
DEI FORMAGGI OVINI

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 l'agenzia 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 portino 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». Perché anche nelle criticità si possono trovare spunti per innovare la trasformazione. «Il confronto è, quindi, un momento di presa di coscienza di ciò che si fa e di come si possa produrre progresso, ad esempio con una maggiore diversificazione delle produzioni casearie regionali».

Il Concorso rappresenta un momento di incontro «fondamentale» 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». Argiolas ricorda come il latte usato venga 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 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.

«Il Concorso è 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». Per questo motivo, secondo Sedda, la sfida con altre produzioni ovine di qualità internazionali è «uno stimolo a fare meglio, ma anche a ribadire la nostra storia».

«Il nostro organismo è nato in un momento di particolare difficoltà per il settore della produzione e della trasformazione del latte ovino», ha detto **Salvatore Pala**, presidente di OILOS (Organismo interprofessionale latte ovino sardo). «Dopo oltre due anni di gestazione siamo finalmente nati. Ora manca l'ultimo tassello per diventare pienamente operativi. Il nostro impegno è - e sarà - quello di mettere



övinus

I CONCORSO INTERNAZIONALE
DEI FORMAGGI OVINI

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».

Testimonial della serata lo sportivo sardo-americano **Francisco Porcella**, campione internazionale di surf che ha rimarcato l'aspetto salutista dei formaggi ovinici: «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». Porcella 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 ovinici 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 dichiarato la *chef*.

Video, foto e documentazione sulla serata disponibili fino al 16/5/2019 al seguente *link*: <https://we.tl/t-EU49uO1rj1>

Ufficio stampa
OVINUS - I Concorso internazionale dei formaggi ovinici
press@ovinus.it

+39 345 9253524
+39 392 9476097