Pecorino Romano, il formaggio decantato da Virgilio diventa una Dop

pecorino-romano-dop-8fe78b55

Un nome che affonda le sue radici niente meno che nell'Impero Romano. Sì, perché il **Pecorino Romano** con la sua ottima capacità di trasporto e di conservazione e i caratteristici valori nutritivi dall'importante componente energetica, ha rappresentato, oltre duemila anni fa, il cibo ideale per il sostentamento dei legionari romani che ne assumevano giornalmente una razione prestabilita.

Apprezzato non solo dall'esercito ma trasversalmente da tutte le classi sociali dell'epoca, il Pecorino Romano imbandiva i simposi e rallegrava le umili tavole della gente comune, rappresentando, dunque, un'importante fonte di nutrimento, ma anche un cibo appagante.
Quasi un primato di anzianità quello del Pecorino Romano, testimoniato peraltro dalle citazioni di illustri studiosi del tempo come **Virgilio, Varrone, Galeno e Plinio il Vecchio** che nei loro scritti ne descrivevano con dovizia di particolari, tecnica di produzione e proprietà nutritive, molto simili a quelli che ancora oggi conosciamo.

Sembra quindi che non ci siano dubbi sul fatto che Roma e l'alto Agro Romano abbiano dato i natali al Pecorino Romano come oggi lo conosciamo, ma è altrettanto vero che a partire dalla fine dell'Ottocento l'arte della sua lavorazione ha oltrepassato i confini della regione arrivando in Toscana e in Sardegna.

In particolare nell'isola, già nota per la sua millenaria tradizione casearia, proliferarono numerosi centri di trasformazione e stagionatura del formaggio che l'hanno resa fino ai giorni nostri il maggiore centro di produzione. Dall'Impero Romano al XXI secolo non è cambiato molto nella filiera produttiva del Pecorino Romano: sono rimaste invariate le zone d'origine, che continuano a essere esclusivamente **il Lazio, la Sardegna e la provincia di Grosseto**; e rimane gelosamente custodito il procedimento di lavorazione che differisce solamente nei luoghi delle fasi di trasformazione, oggi realizzate in moderni caseifici le cui tecnologie all'avanguardia consentono di garantire ai consumatori standard igienico-sanitari superiori e in linea con i dettami moderni.

Insignito della **certificazione Dop**, il Pecorino Romano si inserisce in un vasto panorama di formaggi a marchio Dop dell'Unione Europea ed è tra questi uno dei più apprezzati a livello nazionale e internazionale. Ad oggi però si fatica a dare ai prodotti a certificazione europea il giusto riconoscimento in termini di documentata qualità, complice un panorama merceologico che tende ad appiattire e standardizzare l'offerta.

In un mercato fortemente globalizzato com'è quello che caratterizza l'economia moderna non c'è scampo neanche per il settore agroalimentare, ed ecco che il valore delle straordinarie risorse del patrimonio agricolo europeo e le stesse "diversità" dei prodotti restano sconosciuti ai più o quanto meno sottovalutati rispetto all'enorme potenziale.

L'importanza di scegliere prodotti certificati dall'Unione Europea, e quindi l'importanza del marchio Dop, risiede nella possibilità di **assicurarsi un prodotto che è il risultato di rigorosi metodi di produzione e controllo**, certificati e garantiti da appositi riconoscimenti dell'Unione. Gli elevati standard che accompagnano l'intera filiera produttiva delle eccellenze certificate Ue tutelano il consumatore garantendogli originalità, naturalezza e qualità del prodotto finale.

È in questo quadro che si inserisce il progetto "**Chizu**", iniziativa promossa dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano e finanziata dall'Unione Europea, che rientra nel Programma Chizu a favore dei prodotti agricoli europei di cui il Pecorino Romano si fa ambasciatore. Il progetto prevede **iniziative di promozione e informazioni** per un periodo di 3 anni, dal 01/02/2020 al 31/01/2023, ed è rivolto sia all'opinione pubblica in generale sia agli operatori del settore.

Pecorino Romano Dop è un **prodotto caseario dalle note intense e inconfondibili**, che grazie ai suoi molteplici usi in cucina conquista tutti i palati: un'iniezione di sapore, energia e leggerezza grazie anche alla sua facile digeribilità. Un alimento dalle proprietà benefiche di antichissima valenza ma al tempo stesso prodotto versatile e moderno: il Pecorino Romano può considerarsi a tutti gli effetti un alimento naturalmente privo di lattosio e quindi idoneo alla crescente richiesta globale di prodotti *lactose free* che deriva da allergie e intolleranze.

Un' eccellenza italiana unica che si avvia a rappresentare al meglio il patrimonio agricolo europeo nel mondo.