



3 PECORINI

I 3 Pecorini protagonisti a Cibus

In occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione, i Consorzi di Tutela delle tre D.O.P. - Pecorino Romano, Pecorino Sardo e Fiore Sardo - si presentano con uno stand collettivo per far conoscere insieme allo chef Matteo Barbarossa le eccellenze casearie della Sardegna

Stand G050 Padiglione 2

Insieme si è più forti. **Dal 7 al 10 maggio**, il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del formaggio Fiore Sardo D.O.P. si presentano a **Cibus** - l'appuntamento di riferimento per il settore agroalimentare italiano - uniti in un unico stand, il **G050 nel padiglione 2**.

Allo stand collettivo **Matteo Barbarossa**, chef molisano, dimostrerà a professionisti e visitatori la grande versatilità di questi tre formaggi creando delle stuzzicanti ricette a base dei tre ingredienti, capisaldi indispensabili nella buona riuscita dei principali piatti della cucina italiana.

Approfittando della vetrina internazionale offerta dalla fiera, i tre Consorzi racconteranno a Cibus la campagna **3 Pecorini**, nata grazie all'unione dei tre Consorzi di Tutela, per promuovere e valorizzare le virtù delle tre denominazioni in cinque Paesi strategici: Italia, Germania, Inghilterra, Francia e Stati Uniti lanciando il messaggio semplice e di impatto "Non le solite pecore. Non i soliti formaggi- No ordinary sheep. No ordinary cheeses", nella sua versione internazionale.

L'aromatico Pecorino Romano D.O.P., il delicato Pecorino Sardo D.O.P. Dolce o il più deciso Pecorino Sardo D.O.P. Maturo e l'intenso e piccante Fiore Sardo D.O.P. sono tre antichi e prestigiosi formaggi italiani prodotti esclusivamente da latte di pecora. Le loro origini risalgono all'epoca nuragica e alla sua popolazione dedita all'allevamento degli ovini, più che all'agricoltura. Da allora la Sardegna non ha mai smesso di dedicarsi alla loro produzione diventando, nel corso dei secoli, uno dei principali punti di riferimento nel mondo dei formaggi di qualità.

La Sardegna è la prima regione italiana per numero di capi ovini da latte con oltre 3 milioni di pecore. Nel dettaglio, il Pecorino Romano rappresenta l'85% della produzione dei formaggi ovini D.O.P. italiani e il 52% rispetto alle principali D.O.P. ovine dell'Unione Europea ed ha generato nel 2016 un giro d'affari complessivo di 484 milioni di euro (in crescita nel 2017) e, di questi il 70% è stato registrato sul mercato americano. Il Pecorino Sardo D.O.P. rappresenta invece il 4% della produzione italiana totale di formaggi ovini D.O.P. con 16.000 quintali di formaggio prodotti, pari a 562.551 forme di cui il 59% di Pecorino Sardo Maturo e il 41% di Pecorino Sardo Dolce. Nel 2017 il suo valore commerciale è stato di 32 milioni di euro; l'Italia rappresenta il principale paese di consumo, ma l'export sta crescendo sensibilmente soprattutto in ambito UE. Nel 2017 sono stati prodotti 6.750 quintali di Fiore Sardo e il mercato che più gradisce questa eccellenza resta l'Italia.





3 PECORINI

Per maggiori informazioni :
ufficiostampa@sopexa.com
www.3pecorini.com

La campagna 3PECORINI è frutto della collaborazione tra il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano D.O.P., il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo D.O.P. e il Consorzio per la Tutela del Formaggio Fiore Sardo D.O.P., riuniti in un'ATS per promuovere la conoscenza sulle produzioni di formaggi ovini di qualità della regione Sardegna.

“3 Pecorini” significa Pecorino Sardo, Pecorino Romano e Fiore Sardo, formaggi a Denominazione di Origine Protetta che ne certifica l'altissima qualità e il territorio di origine. Sono prodotti con latte ovino al 100%, proveniente da pecore allevate nelle rispettive zone d'origine allo stato brado da pastori che, ancora oggi, seguono tradizioni millenarie. La produzione dei formaggi sardi D.O.P. è il frutto di una terra incontaminata, di una antica cultura casearia e del lavoro di una sapiente squadra di uomini. E di pecore.

Programma finanziato dalla regione Autonoma della Sardegna con L.R. n.5/2015 art.15

