



3 PECORINI

Gentilissimi,

in occasione della 15° edizione di Identità Golose, siamo lieti di invitarvi allo speciale evento all'interno della campagna 3Pecorini per la valorizzazione di 3 eccellenze casearie dell'isola: **Pecorino Romano DOP, Pecorino Sardo DOP e Fiore Sardo DOP.**

Sabato 23 marzo - dalle 10:30 alle 13:30 - c/o Sala Gialla B

PECORINO REVOLUTION

workshop culinario a cura di Oliver Piras

*IMPORTANTE: dato il numero di posti limitati, vi chiediamo di **inviarci entro il 20 marzo una mail di risposta se di vostro interesse** per procedere con l'accredito all'evento e inviarvi il relativo **pass stampa** che vi permetterà di partecipare sia a Identità Golose sia all'appuntamento in oggetto.*

Uno show-cooking in cui lo chef sardo dell'Aga Ristorante (1 stella Michelin) giocherà sul tema della **“leggerezza”**, di sapori e di vedute, presentando i 3 Pecorini in una versione originale e contemporanea, aperta alle suggestioni da ogni angolo del mondo.

Programma dell'evento

10:30 – *“Il valore della Denominazione di Origine per la tutela di una filiera di qualità”* intervento a cura dei rappresentanti dei Consorzi di Tutela dei 3 Pecorini.

11:00 – Degustazione in purezza del Pecorino Romano DOP, Fiore Sardo DOP e Pecorino Sardo DOP nelle due versioni Dolce e Maturo.

11:15 – Show-cooking di Oliver Piras: 4 ricette per un'interpretazione contemporanea e inedita dei 3 Pecorini, ispirata al tema della *“leggerezza”*.

13:00 – Degustazione dello 4 creazioni dello chef e talk.

RSVP

ufficiostampa@sopexa.com – 02 8637444

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.

www.3pecorini.com

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

