



3 PECORINI

PECORINO REVOLUTION:

Grande successo per il workshop culinario con i "3 Pecorini" - Pecorino Romano DOP, Pecorino Sardo DOP e Fiore Sardo DOP - firmato Oliver Piras che è si tenuto sabato 23 marzo a Identità Golose (MI)

Sabato **23 marzo**, nella Sala Gialla della Fiera di Milano, lo chef sardo **Oliver Piras** ha incantato critici, giornalisti ed appassionati di alta cucina con il suo show-cooking a base dei tre pecorini DOP della Sardegna celebri in tutto il mondo: il **Pecorino Romano DOP, il Pecorino Sardo DOP e il Fiore Sardo DOP**, 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.

Ad introdurre la performance vi è stata la **presentazione**, a cura dei rappresentanti dei Consorzi, **della campagna** di valorizzazione dei tre pecorini durante la quale sono state illustrate azioni, finalità, obiettivi e sono state presentate le principali caratteristiche dei 3 prodotti, i metodi di certificazione e controllo, i sistemi di marchiatura e le peculiarità e l'importanza delle rispettive filiere nella creazione di un valore non solo economico, ma soprattutto per quanto riguarda il patrimonio sociale ed occupazionale collegati ad essa. Come è stato raccontato, grazie al progetto 3 Pecorini, i tre Consorzi di Tutela hanno unito le proprie forze sposando l'obiettivo comune di promuovere la qualità e l'eccellenza delle tre D.O.P. celebrando allo stesso tempo la terra di origine dei tre formaggi, terra incontaminata e culla di un'antica tradizione casearia al fine di sviluppare la conoscenza dei prodotti in Italia, Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti. Il progetto, che è stato avviato a luglio 2017 e che terminerà a fine giugno 2020, si basa sulla costruzione di un'identità differenziante e unica per i tre prodotti e sulla diffusione di un messaggio semplice: *"Non le solite pecore. Non i soliti formaggi"* volto a comunicare la storia e la qualità dei tre pecorini non solo ai professionisti e alla stampa di settore, ma anche a consumatori e influencer.

Durante l'**evento** lo **chef Piras**, sardo d'origine ma veneto d'adozione e titolare dell'AGA Ristorante di San Vito di Cadore (1 stella Michelin), ha realizzato **quattro creazioni a base dei tre formaggi** che ne hanno esaltato la grande versatilità, il ricco ventaglio di abbinamenti possibili oltre che la varietà di sapori che caratterizzano questi prodotti.





3 PECORINI

Lo Chef Piras ha saputo dare ai suoi piatti un'interpretazione totalmente inedita facendosi ispirare dall'idea di *leggerezza*, intesa come capacità di ammorbidire i contrasti ma anche di superare i confini regionali e nazionali per aprirsi alle suggestioni che giungono dal panorama internazionale.

Lo chef sardo ha proposto quattro creazioni esclusivamente dedicate ai prodotti emblema della sua terra natale:

- **Pecorino Romano DOP:** *ramen cacio e pepe*
- **Fiore Sardo DOP:** *chauamushi di Fiore Sardo*
- **Pecorino Sardo maturo DOP:** *malloreddus con Pecorino Sardo, passata di mirtilli e salsiccia di manzo cruda*
- **Pecorino Sardo dolce DOP:** *cavolfiore, siero di latte, melone bianco sciropato e Pecorino Sardo*

Per maggiori informazioni: www.3pecorini.com

Press Office Sopexa Italia

Anna Barbon

anna.barbon@sopexa.com

(+39) 345 4303991

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.

Il **Pecorino Sardo D.O.P.** è prodotto con latte sardo al 100%, proveniente da allevamenti ovini che sfruttano i pascoli naturali della zona di origine, ricchissimi di essenze arboree spontanee. È noto per essere uno dei formaggi più antichi della Sardegna ed è realizzato seguendo gli stessi passaggi tramandati da una tradizione millenaria. Il Pecorino Sardo D.O.P. si presenta in due tipologie. il Dolce e il Maturo, differenti per tecniche di lavorazione, dimensioni, stagionatura e caratteristiche organolettiche, che offrono sapori diversi per soddisfare ogni palato.

Il **Pecorino Romano D.O.P.** è prodotto con latte fresco intero di pecora proveniente dalle greggi allevate al pascolo allo stato brado e semibrado da pastori che, ancora oggi, seguono tradizioni millenarie. Il latte proviene da allevamenti caratterizzati per il 95% dalla presenza di una razza autoctona conosciuta per la sua rusticità ed adattabilità, la pecora di razza Sarda. Il Pecorino Romano D.O.P. è un formaggio a pasta dura dal tipico gusto aromatico e piccante, la cui lavorazione è limitata alla Sardegna, al Lazio e alla provincia di Grosseto in Toscana.





3 PECORINI

Per riconoscere l'autentico Pecorino Romano D.O.P. la forma deve riportare su tutto lo scalzo il marchio d'origine che ne attesta la provenienza e la qualità.

Il **Fiore Sardo D.O.P.** è prodotto con latte 100% di pecora sarda, razza autoctona che viene allevata allo stato brado dai pastori che, ancora oggi, seguono tradizioni millenarie. Con il suo sapore deciso, il Fiore Sardo D.O.P è un eccellente formaggio da tavola, se consumato giovane, ed un ottimo prodotto da grattugia se stagionato. La sua origine risale alla preistoria dell'isola e per millenni è stato il formaggio più prodotto in Sardegna. Si ritiene che il nome derivi dall'uso di un coagulante vegetale, probabilmente ottenuto dal fiore del cardo, oppure dall'uso fino a epoche recenti, degli stampi in legno sul cui piatto veniva intagliato un fiore, per ornamento e distinguo del formaggio.

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

