

● **SARDEGNA.** Distretto del pecorino

## IL PECORINO ROMANO... NASCE IN SARDEGNA

La produzione di sughero e pecorino e l'estrazione di granito sono profondamente legate alla storia, alla cultura ed alla configurazione territoriale della Sardegna, ed in particolare dell'area sassarese; complessivamente occupano circa 5.000 addetti, per un volume di affari di oltre 1.000 miliardi.

Per quanto diversi, sotto il profilo dei mercati e dei processi produttivi, i tre distretti presentano alcuni elementi comuni come la divisione della produzione tra piccole e medie imprese.

A Thiesi si riscontra una rilevante concentrazione di caseifici, che hanno ormai consolidato importanti rapporti commerciali e una notevole attività di esportazione, soprattutto verso i mercati nordamericani. Il settore caseario genera un forte indotto: nei trasporti e in tutte le attività di servizio, informazione, promozione e pubblicità, confezionamento. Ha inoltre un importante contenuto sociale: non solo per il numero degli addetti, ma anche per la formazione e i contenuti specialistici e moderni richiesti dalla professione, il cui sviluppo dipende dai processi di innovazione e dal confronto con i mercati. Nel settore "lattiero caseario" della provincia di Sassari operano 24 caseifici (10 imprese industriali e 14 società cooperative); gli addetti sono 900 e la produzione totale ammonta a 227 milioni di euro.

La produzione del pecorino (Pecorino romano, Pecorino sardo doc e Fiore

Sardo doc) e degli altri prodotti caseari (soprattutto ricotta e formaggi a pasta molle) utilizza come materia prima il latte raccolto da oltre 10.000 aziende di allevamento per un totale di 2,5 milioni di pecore (su un totale regionale di circa 4 milioni di capi). Il prodotto finito è costituito dunque da formaggi a pasta dura e molle, ricotte e altri prodotti non tipici come il formaggio 'feta'. Negli ultimi anni il comparto lattiero-caseario sta affrontando diverse problematiche legate sia alla siccità che al fenomeno noto come blu tongue: infezione che ha decimato il patrimonio ovino della Sardegna. Il Nord della Sardegna si caratterizza anche per la diffusa presenza di PMI agroalimentari, diversificate tra loro per produzioni (olio, vino, ortaggi, dolci), dislocazione e dimensioni.



### GLI USA PAZZI PER IL PECORINO ROMANO

Il Romano consolida il suo primato tra i formaggi pecorini importati negli Stati Uniti. Le ultime elaborazioni sono senza precedenti: gli Usa hanno importato 19.623 quintali, contro una media, dal 2000 al 2007, di 13.807 quintali: il 70,9% della torta. Una notizia salutata con soddisfazione in Sardegna, dove si produce il 97% del Pecorino romano. Poco conosciuto dai sardi, anche perché non sempre presente nel mercato locale, il Pecorino romano è uno dei 3 formaggi a marchio Dop (Denominazione di origine protetta) dell'isola, insieme al Pecorino sardo e al Fiore sardo. Rappresenta l'asse portante del comparto lattiero caseario legato alla risorsa pecora. Nella campagna 2006-2007, su 255 milioni di litri di latte ovino prodotti in Sardegna (le aziende sono circa 15 mila), il 72% è stato destinato a produrre Romano, 323.770 quintali, il 75% venduto nel Nord America.

