

Il prezzo del pecorino romano sale del 6%

E Copagri propone la revisione del disciplinare: «Meno sale per farne un formaggio da tavola»

► SASSARI

Sale il prezzo del pecorino romano. Secondo i prezzi settimanali per prodotto pubblicati da Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, nell'ultima settimana di febbraio il prezzo del Pecorino romano è salito del 6%, attestandosi a 5,72 euro al chilo. Una notizia accolta positivamente dai pastori sardi, impegnati da settimane nella vertenza sul prezzo del latte. Probabilmente gli operatori della Borsa di Milano hanno già fittato la tendenza prevedendo in anticipo il ritiro dal mercato delle eccedenze. Comunque un buon segno per chi predica fiducia nelle decisioni prese in questi giorni. E, a proposito, c'è chi pensa già al dopo crisi. Copagri ha formulato proposte utili per quando l'emergenza latte sarà stata superata. «Occorre affrontare i nodi strutturali del comparto – dice il presidente regionale Pietro Tanneddu, – per fare sì che non si ripresentino più. Così al vertice di Sassari abbiamo posto alcuni obiettivi che hanno avuto accoglimento». Tra questi, la revisione dei disciplinari delle Dop, «ad esempio quello del pecorino romano, in modo da produrre uno meno salato che sia adatto alla tavola». Ma non solo: «Nel decreto agricoltura del governo è stata accolta una nostra richiesta, l'obbligo per i trasformatori della dichiarazione mensile delle quantità di latte conferito. E poi la ricerca, ad esempio sulla tipologia delle pecore. Anziché puntare su "macchine da latte" come la francese Lacaune e l'israeliana Assaf, meglio ovini che producano meno latte ma di maggiore qualità e quindi resa, che garantirebbero maggiore reddito con minore spesa. Il male dei mali resta però la sovrapproduzione del romano, causa di tutte le crisi del passato: occorre che il consorzio abbia il potere di ritirare il marchio una volta raggiunta la quota produttiva. Altrimenti continueranno a pagare i pastori, che hanno meno capacità contrattuale». (a.palm.)



La preparazione delle forme di pecorino romano in un caseificio

