

Isolano ma non isolato: il Pecorino Sardo DOP si fa conoscere sempre di più

written by Giulia Tartaglione | 19/03/2021



Da 25 anni uno dei più rappresentativi formaggi della Sardegna ha conquistato la certificazione DOP, riscuotendo un crescente apprezzamento nel mercato nazionale ed estero. Prodotto nei piccoli distretti regionali, la sua richiesta registra una costante crescita

Il **Pecorino Sardo DOP** è un formaggio ovino prodotto in Sardegna ed è proprio in questa regione che acquisisce le sue specifiche caratteristiche organolettiche che si tramutano in una bontà assoluta. In Sardegna, infatti, i pascoli si nutrono delle preziose essenze spontanee e in ambienti incontaminati, due aspetti fondamentali per la qualità del latte di questo prodotto caseario.

Tipologie e caratteristiche del Pecorino Sardo DOP

Sono due le tipologie di Pecorino Sardo DOP, **dolce e maturo**, differenti per crosta, periodo di stagionatura e sapore. Il **Pecorino sardo dolce** presenta una crosta liscia, sottile e di colore bianco o paglierino tenue; il **maturo** ha una crosta più consistente e di colore bruno.

La **stagionatura** dev'essere **minimo di due mesi per il maturo**, mentre può variare dai 20 ai 60 giorni per il dolce. Altre distinzioni riguardano la pasta del formaggio e il sapore: la **tipologia dolce presenta una pasta bianca e morbida**, compatta, con rada occhiatura e di sapore dolce e aromatica. Il Pecorino sardo maturo, invece, ha una pasta bianca ma tendente al paglierino, considerata anche la sua stagionatura più lunga. Il sapore è forte e gradevolmente piccante.

Come riconoscere il Pecorino sardo certificato?

La certificazione garantisce le **caratteristiche di qualità DOP** e quindi per il consumatore è importante riconoscere gli elementi, anche visivi, che contraddistinguono un Pecorino sardo che risponde ai dettami fissati dal **Disciplinare di produzione**:

- ogni forma ha impresso un timbro a inchiostro alimentare riportante “**PS DOP**” e il casello identificativo dell'azienda di produzione
- l'etichetta del produttore presenta tre elementi:
 - il **marchio Pecorino Sardo DOP** disposto a raggiera,
 - un **bollino numerato** rilasciato dal Consorzio di Tutela (verde nel caso della tipologia dolce, blu nel caso della tipologia maturo),
 - il **simbolo comunitario** che contraddistingue le certificazioni DOP.

Storia del Pecorino Sardo DOP

Ripercorrendo le origini del Pecorino Sardo si torna indietro di alcuni secoli. Nel '700 la Sardegna esportava formaggi in tutta la Penisola e tra questi il “**rosso fino**” e “**l'affumicato**”, due tipologie considerate i progenitori del Pecorino Sardo.

In seguito, le migliorie apportate dalle tecnologie di produzione e la certificazione ottenuta nel 1996 hanno permesso al Pecorino Sardo DOP di continuare la sua espansione verso le tavole oltremare. Nel 2020 le forme marchiate hanno registrato un notevole incremento rispetto al 2019 con un **totale di 704.308 forme**. La tipologia più apprezzata è il **Pecorino Sardo DOP maturo**.

Visite ai caseifici: i sentieri del sorriso

I tour enogastronomici sono tra le principali mete di destinazione per quando si potrà tornare a viaggiare. A tale proposito, per coloro che vorranno vivere un'**esperienza enogastronomica in Sardegna**, si riporta uno dei progetti del Consorzio di Tutela: “**I sentieri del sorriso**”. Si tratta di veri e propri itinerari di interesse storico, paesaggistico e culturale che fanno tappa presso le realtà aziendali di produzione del Pecorino Sardo certificato. L'obiettivo è quello di offrire la possibilità di visitare i caseifici, acquistare prodotti a km0 e talvolta organizzare piccole degustazioni. Le informazioni sono disponibili al sito www.pecorinosardo.it.