

Riconoscimento internazionale Pecorino crotonese Dop un formaggio beautiful

**PREMIATO CON IL PRESTIGIOSO
"INTERNATIONAL CHEESE&DAIRY
AWARDS" CHE OGNI ANNO GIUDICA
MIGLIAIA DI PRODOTTI CASEARI**

ANTONIO CERMINARA

Pecorino crotonese dop buono per i palati italiani, che lo apprezzano e lo degustano, ed ora anche per quelli internazionali anch'essi stregati dal suo gusto irripetibile. La notizia giunge dall'*International Cheese&Dairy Awards*, l'"olimpiade" casearia alla quale partecipano i migliori produttori di formaggi ma anche i rivenditori, gli acquirenti, i consumatori e assaggiatori, provenienti da tutto il mondo. Insomma tutto quel grande universo dal palato fino che si riunisce per giudicare migliaia di prodotti e sceglierne i migliori. Com'è accaduto, per l'edizione 2022, alla nostra eccellenza gastronomica, quella per la quale, non a caso, è stato coniato il detto calabrese più eloquente: *Manca chiru ca vo' ma lassa a vacca a ru casu* (gusta qualsiasi pietanza ma non dimenticare di concludere il pranzo con il formaggio). Ed è quello che ci si augura facciano sempre più persone invogliate dalle sensazioni gustative e sensoriali regalate dal principe dei formaggi calabresi. E' comprensibile quindi l'entusiasmo della Regione

Calabria attraverso le parole pronunciate dall'assessore regionale all'Agricoltura **Gianluca Gallo** in una conferenza convocata alla Cittadella: "siamo felici - ha detto - di festeggiare oggi il pecorino Crotonese Dop, un prodotto che ha ottenuto notevoli riconoscimenti, anche di livello internazionale, grazie all'efficacia azione di promozione messa in campo dalla Regione in sinergia con il presidente del Consorzio di tutela. I risultati sono chiari. Sono il frutto di un lavoro incentrato sulla promozione di un formaggio di qualità, attorno a cui abbiamo costruito un brand che - ha evidenziato Gallo - ha consentito di far conoscere e apprezzare, anche oltre i confini regionali, questo importante prodotto della provincia di Crotona". Riconoscimento che si aggiunge a riconoscimento: "Un altro tassello - ha concluso Gallo - ad un percorso di crescita del settore agroalimentare che, peraltro, nel primo trimestre 2022, ha visto crescere del 36% l'esportazione". Parole di soddisfazione anche quelle del presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Crotonese Dop, Francesco Scarpino che si

sofferma su alcune caratteristiche che ne hanno sancito il successo: "un riconoscimento molto indicativo - afferma - perché porta il pecorino crotonese fresco nell'olimpo dei formaggi estivi, cioè quei formaggi consumati con grande piacere nella stagione calda, proprio per la sua dolcezza e piacevolezza". E le 'medaglie' vanno oltre: premiata infatti anche con il bronzo "nella categoria 'formaggi semi-soft affumicati naturalmente' la dolce e soffice ricotta affumicata, che rappresenta un unicum nel suo genere grazie alla morbidezza, alla sua dolcezza e all'affumicatura naturale. Si tratta di un grande successo per Calabrialleva - Apoc, la cooperativa degli allevatori calabresi, che con il suo caseificio sociale e la rete di fattorie e allevatori soci che conferiscono il latte, è in Calabria - ha concluso Scarpino - una realtà unica nel suo genere, dove l'unione e la condivisione sono un elemento di forza". Il pecorino crotonese è entrato nell'esclusivo club della Dop nel 2014, ma è gradito da secoli sulle tavole più esigenti: questo premio ne è l'ulteriore conferma. Da sempre *beautiful*.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1989





LA PALMA
Il pecorino Crotonese è stato premiato medaglia d'oro nella sezione migliori formaggi d'Italia, categoria stagionati. Riconosciment anche nella tipologia fresco, tra tutti i formaggi a livello internazionale, come il terzo miglior formaggio da insalata