

## **LETTERA DEI PASTORI SARDI ALLA PRESIDENTE DELLA REGIONE SARDEGNA ALESSANDRA TODDE E ALL'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA GIANFRANCO SATTA**

**Latte in stalla senza pascolo con pecore straniere per produrre il Pecorino Romano: le proposte di una parte della trasformazione e della commercializzazione rischiano di distruggere la nostra produzione d'élite!**

È notizia di questi giorni che il Consorzio del Pecorino Romano ha ricevuto parere positivo da parte del Ministero, riguardo la modifica del Disciplinare di Produzione. In particolare, ci riferiamo all'art. 5 che chiarisce, con estrema precisione, il fatto che il latte utilizzato per la produzione della Denominazione di Origine Pecorino Romano debba **OBBLIGATORIAMENTE** provenire, oltre che dagli storici areali di produzione anche dalle razze storiche che in tali areali si sono sempre allevate (Sarda e la razza Nera di Arbus in Sardegna, Vissana, Sopravissana e Massese oltre la Sarda nel Lazio e provincia di Grosseto), **VIETANDO** di fatto che negli areali di origine venissero costituiti allevamenti stallini basati su razze estere migliorate che, pur trovandosi fisicamente nelle aree di origine, snaturassero di fatto il sistema di allevamento tradizionale che sta alla base della Denominazione di origine del Pecorino Romano e costituisce la ragione per la quale la stessa viene protetta

Per evitare fraintendimenti, riportiamo testualmente le motivazioni scritte nella risposta ufficiale inviata dal Ministero al consorzio del Pecorino Romano:

“ L'inserimento delle razze lattifere che caratterizzano il territorio di produzione costituisce un elemento fondamentale per mantenere e salvaguardare la specificità etnologica dell'area, caratterizzata principalmente da sistemi di allevamento che prevedono il pascolamento quale base alimentare delle greggi. L'introduzione prescrittiva delle razze ovine autorizzate alla produzione del latte destinato alla trasformazione in pecorino romano DOP, riporta quanto descritto nei cahier de charge depositati presso la commissione CEE (numero di dossier Pecorino Romano n°17/1994), come rappresentazione delle condizioni di unicità del territorio e dei fattori umani e naturali. Le razze ovine indicate nella proposta di modifica, sono quelle storiche che nel corso del tempo hanno caratterizzato l'area di origine. Per questa ragione si rende necessario salvaguardare il patrimonio genetico delle razze ed il modello sociale, evitando contaminazioni con soggetti di origine esotica che necessitano sistemi di allevamento intensivo, estranei al peculiare ambiente geografico e zootecnico dell'area di origine.”

Per quanto riguarda il problema della presenza di allevamenti che, ad oggi, già lavorano con razze non rispondenti ai requisiti del disciplinare, nelle osservazioni del MASAF del 26 Giugno 2023 si legge che “il rilievo è stato superato, anche a seguito di un confronto tra MASAF e commissione DG AGRI. Infatti esistono precedenti modifiche disciplinari di altre DOP, in particolare la modifica disciplinare del formaggio Roquefort, che aveva previsto un periodo di conversione degli allevamenti verso la razza Lacaune e la razza Noire, così descritto “un délai de mise en conformité de 5 ans”.

La proposta di un periodo di adattamento di 7 anni, anche con supporto della nota scientifica di AGRIS risulta dunque sufficiente.”

Quindi il consorzio del Pecorino Romano, con la benedizione del Ministero, si starebbe muovendo nella stessa direzione del Roquefort in Francia (terra di origine della Lacaune): quella di investire sulla unicità e specificità del binomio razza locale- territorio che a nostro avviso è la migliore assicurazione contro la svalutazione del prodotto Pecorino Romano. L'esperienza dovrebbe aver insegnato che questa è la strada giusta!

Se volgiamo lo sguardo alla vicina Spagna, possiamo notare come nella zona di produzione del Queso Zamorano, il massiccio ingresso di pecore ASSAF (allevate in intensivo) in sostituzione delle razze locali Churra e Zamora ha provocato gravissime problematiche; infatti, la progressiva sostituzione delle razze locali ha causato la perdita dei caratteri distintivi della DOP del Queso Zamorano, con continui richiami da parte della Comunità Europea in riferimento al disciplinare che ne regola la produzione.

**Ma qualcuno vorrebbe tornare indietro mettendo in discussione quanto concordato con il Ministero e la Commissione Europea!**

Nei primi mesi del 2021 votammo a grande maggioranza nelle assemblee tenutesi nelle varie cooperative sociali, dimostrando che i pastori, ossia, coloro che da sempre hanno lavorato con le pecore e da sempre hanno salvaguardato il territorio sardo, anche col metodo del pascolamento naturale che ha positivamente condizionato le peculiarità dei nostri formaggi, si identificava in queste tradizioni e si OPPONEVA nettamente alla possibilità di convertire anche una minima parte della produzione del latte in un sistema di allevamento intensivo.

I risultati di quella scelta furono giustamente confermati in un'assemblea straordinaria, tenutasi nella sede del consorzio del Pecorino Romano, in cui i soci furono chiamati a esprimere la propria opinione, a favore della proposta di

inserire le razze locali nel Disciplinare di Produzione e impedire la possibilità di destinare a pecorino romano latte proveniente dalle cosiddette “razze esotiche”, cioè razze estere vocate esclusivamente ad un allevamento di carattere intensivo.

Noi ribadiamo che il legame RAZZA-TERRITORIO DI ORIGINE sta alla base delle denominazioni di origine e consente da sempre un’azione di promozione sul mercato dei prodotti tradizionali che ne impediscano una produzione dislocata nel mondo, proteggendoci da altri paesi che spesso hanno maggiori potenzialità produttive, dovute al fatto che praticano l’allevamento intensivo con latte standardizzato che non presenta più alcuna peculiarità.

Altro motivo da sottolineare è che la proiezione della prossima PAC mira a premiare lo sviluppo di sistemi di allevamento tradizionali, storicamente legati agli ecosistemi naturali, mirando a favorire la sostenibilità ambientale dei sistemi zootecnici; l’opposto di ciò che avviene negli allevamenti intensivi.

Col fare i migliori auguri di buon lavoro alla presidente della Regione Sardegna e al nuovo Assessore all’Agricoltura, del quale apprezziamo i buoni propositi che ha messo in evidenza in una delle prime interviste rilasciate in seguito alla sua nomina, dove ha dichiarato di voler ridiscutere alcune delle tematiche che appesantiscono la situazione economiche delle aziende in Sardegna, tra cui l’inserimento nell’ecosistema 1 livello 2 dell’ovicaprino in Sardegna. Gli chiediamo però di porre come argomento prioritario nella sua agenda anche la riapertura di un TAVOLO LATTE PERMANENTE, dove si andranno a trattare anche le problematiche del latte caprino da sempre sottopagato, nel quale rivendichiamo la nostra presenza. Infatti, in virtù di quanto accaduto negli ultimi anni riteniamo di essere le persone più adatte per vigilare e tutelare il nostro destino.

Non siamo disposti a mettere a rischio il nostro futuro per l’avidità di pochi che vorrebbero sfruttare il momento favorevole per inondare il mercato di Pecorino Romano prodotto con latte di razze estere importate. Se il consorzio non ratifica la modifica del disciplinare sul tema delle razze autoctone valuteremo a tal proposito quali azioni sostenere.

Gianuario Falchi                      17 Aprile 2024

Nenneddu Sanna

Mario Carai

Fabbio Pisu