

Denominazioni tipiche 2010

Patrimonio nazionale di interesse pubblico da difendere quale percorso storico-culturale e per lo sviluppo dell'occupazione minacciata dalle delocalizzazioni

di Sarah Tomasini

Un grosso gregge di pecore in transumanza è un'immagine inusuale che ricorda un passato apparentemente lontano ma in realtà, di grande attualità perché il Pecorino Romano e il Pecorino Sardo sono due prodotti a Denominazione di Origine Controllata (DOC) che da decenni concorrono a promuovere nel mondo, l'eccellenza dell'agroalimentare Made in Italy.

Due prodotti di grande rilevanza socio-economica per Toscana, Lazio e Sardegna, tutelati da due consorzi di produttori riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, che controllano il rispetto dei disciplinari di produzione e ricevono denaro pubblico per la promozione sul mercato italiano e su quelli esteri, dei rispettivi marchi.

Questa filosofia operativa risponde appieno al concetto di "sviluppo sostenibile", apparso per la prima volta nel rapporto della Commissione Mondiale sull'Ambiente (1987).

Per la Signora Brundtland, presidentessa pro tempore della Commissione, il termine "sviluppo sostenibile" significava uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere le possibilità delle future generazioni.

Sino a poco tempo fa, questo termine era usato a piene mani nei discorsi e negli scritti di politici, amministratori e intellettuali di tutti i paesi, compreso il nostro, per spiegare a tutti noi la stretta interazione tra lo sviluppo economico, il rispetto dell'ambiente, la vocazione territoriale e l'equità sociale.

Lo sviluppo sostenibile di Toscana, Lazio e Sardegna legato alla produzione e alla commercializzazione del formaggio pecorino DOC è dunque saldamente assicurato alle future generazioni di piccoli imprenditori agricoli locali?

Non sembrerebbe lo sia, se ci si sofferma a riflettere su una notizia che riguarda il Pecorino Romano, diffusa nel febbraio 2008 da una fonte pubblica (vedi riquadro) e sinora apparentemente ignorata dai media e dalle istituzioni.

Mlekara Bitola produrrà formaggio per la Pecorino Romano

Il maggior produttore caseario macedone, la Mlekara Bitola, inizierà la lavorazione di un nuovo formaggio di pecora per il marchio italiano Pecorino Romano.

L'azienda ha siglato un contratto a lungo termine con il consorzio nazionale italiano per la produzione e la promozione di latticini.

Inizialmente, Mlekara Bitola prevede di esportare 1.000 tonnellate del prodotto sul mercato americano. Ad ottobre (2008) l'olandese Danube Foods (*), che fa parte dell'inglese Salford Capital Partners (**), ha completato con successo l'acquisizione di una quota di maggioranza nella Mlekara Bitola. Il nuovo proprietario di quest'ultima si era impegnato in precedenza a investire 10 mln EUR per lo sviluppo del caseificio, nel caso ne avesse ottenuto il controllo. La Danube Foods opera già sul mercato locale dopo l'acquisto, nel 2007, della Bucen Kozjak. La Mlekara Bitola ha una capacità di lavorazione giornaliera di 200.000 litri di latte e produce latte, formaggio, succhi e the freddi.

12/02/2008

Intellinews - Elab. Informest

