

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

I fermenti autoctoni contenuti nel latte di origine reinoculati nel latte pastorizzato: un ingrediente ulteriore per questo Pecorino «gentile», moderatamente saporito che si scioglie in bocca anche a stagionature avanzate

Il Pecorino Toscano

**recupera
i fermenti
e rafforza
la tipicità**

STEFANO TESI

Con 348 soci iscritti direttamente in cooperativa, 16 caseifici, due stagionatori e un confezionatore, il Consorzio del Pecorino Toscano dop è una delle più antiche e importanti realtà casearie della regione: nato nel 1985 come consorzio volontario tra i produttori toscani per arginare la concorrenza di chi, operando fuori dai confini regionali, già allora commercializzava il formaggio con nomi fuorvianti per il consumatore finale (tipo «Toscanello» o simili), nel 1986 ha ottenuto la tutela della denominazione di origine e nel 1988 l'incarico di vigilanza sulla denominazione stessa, potendo avviare così le operazioni di controllo a livello nazionale. Nel 1996 il Pecorino Toscano ha ottenuto, infine, la denominazione di origine protetta secondo il reg. Cee 2081/92 che allora regolava la materia, oggi sostituito in seguito all'emanazione del regolamento 510/2006.

«A partire da allora – spiega Andrea Righini, direttore del Consorzio – i produttori si sono posti come obiettivo il costante miglioramento del loro standard produttivo,

proponendo ad esempio alcuni anni fa, come modifica all'originale disciplinare, l'inserimento di una «ceppoteca» che riunisse i fermenti autoctoni del latte toscano per reinoculare nel latte pastorizzato (*n.d.r.*: il latte – intero – può essere per disciplinare utilizzato crudo o pastorizzato) gli stessi ceppi fermentanti contenuti nel latte di origine».

Un'idea per sfuggire all'omologazione del gusto, cosa che si sta traducendo in realtà con la pubblicazione, l'11 agosto scorso, sulla *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione Europea della modifica al disciplinare. Oltre

INTERVISTA AL PRESIDENTE DEL CONSORZIO, GIANFRANCO GAMBINERI

■ ■ ■ I rischi della «moltiplicazione» dei pecorini in Toscana

I nuovo disciplinare appare la premessa di un generale rilancio della denominazione Pecorino Toscano. Quali strategie di marketing sono allo studio o sono state avviate per accompagnarne l'uscita?

Le strategie di marketing sono le stesse in atto da tempo tese a far conoscere al consumatore finale un prodotto tipico della Toscana che, a nostro parere, si distacca nettamente, per caratteristiche organolettiche e modalità produttive, dai pecorini provenienti da altre regioni. Partecipiamo a manifestazioni fieristiche, ad azioni promozionali dirette al consumatore, a eventi specifici e organizziamo convegni di alto profilo, ad esempio in occasione dell'imminente celebrazione del 25° dalla costituzione del Consorzio (nel 2010, *n.d.r.*); collaboriamo anche a progetti di promozione e sviluppo con altri consorzi di tutela, come quelli dell'Olio extravergine di oliva Toscano igp e del Prosciutto Toscano dop, nonché a iniziative con scuole, gruppi sportivi, ecc.

È imminente l'entrata in vigore delle dop del Pecorino Terre di Siena, Balze Volterrane e Appennino Pistoiese, quindi sempre prodotti toscani. Come e in che misura queste possono, integrandosi sotto il comune ombrello regionale, rafforzare l'immagine del Pecorino Toscano e quanto invece danneggiarlo? La moltiplicazione delle tipologie è, in generale e nello specifico, a suo giudizio un vantaggio o uno svantaggio?

Non saprei dire se l'entrata in vigore di queste nuove denominazioni sia veramente imminente, a me non risulta così. Comunque, a mio parere, la moltiplicazione di tipologie provenienti dall'unico Pecorino Toscano, perché tutti abbiamo un'origine comune, non favorisce certo il rafforzamento generale del prodotto, ma contribuisce unicamente ad aumentare la confusione e a generare incertezza nel consumatore. Dovremmo mettere da parte questioni di campanile e lavorare tutti per uno scopo comune, che serva a rafforzare il marchio del Pecorino Toscano.

Nel momento in cui le altre dop saranno operative, sarà auspicabile la creazione di un «tavolo» almeno per il coordinamento delle strategie commerciali e di immagine?

Se e quando nasceranno altre dop del Pecorino, e fermo restando quanto ho detto prima, sarà sicuramente auspicabile la creazione di un tavolo di coordinamento: fare i «cani sciolti» non gioverebbe certamente a nessuno né tanto meno al prodotto. Devo tuttavia specificare che il nostro è un Consorzio di autocontrollo e tutela, l'elaborazione di strategie commerciali non rientra tra i nostri compiti.

La dop Pecorino Toscano ha un forte radicamento commerciale nella regione di origine e meno forte sul restante territorio nazionale ed è storicamente debole sul mercato estero. Perché? Quali, a suo giudizio, le azioni da intraprendere?

Non direi questo. Oggi il mercato più importante in Italia è il Centro-nord. In particolare il Settentrione rappresenta uno sbocco molto importante, dove la Grande distribuzione organizzata ha contribuito negli ultimi 20 anni alla diffusione del Pecorino Toscano dop. Il mercato estero, purtroppo, rappresenta una quota contenuta ma non minima del venduto, visto che si aggira attorno al 10% del fatturato. Il Pecorino Toscano è un formaggio di nicchia, legato a una cultura che prima era prettamente regionale e oggi invece possiamo dire italiana. Ci perdiamo all'interno di una miriade di formaggi di pecora provenienti da altre regioni e magari anche a prezzi più vantaggiosi, perché prodotti con una materia prima meno costosa che in Toscana. Il Consorzio da anni segue lo sviluppo del mercato estero partecipando a fiere, manifestazioni e a tutto ciò che possa contribuire a diffondere il marchio e la cultura del Pecorino Toscano oltrefrontiera.

Da alcuni anni è vivace il dibattito sull'effettiva efficacia della tutela e dei benefici com-

Nel marchio, che viene apposto a inchiostro sul formaggio a pasta tenera e a caldo sul formaggio a pasta semidura (nella foto), ci sono dei numeri che identificano caseificio, stagionatore e porzionatore

all'inserimento della ceppoteca, le nuove norme prevedono anche una più rigida regolamentazione dell'etichettatura. La modifica del disciplinare è sicuramente un elemento che rafforza la tipicità del Pecorino Toscano dop, baluardo verso il possibile riconoscimento di denominazioni di altri pecorini prodotti sempre in Toscana, ma in aree più ristrette. Uno scenario su cui abbiamo voluto sentire Gianfranco Gambineri, presidente del Consorzio (vedi riquadro a fianco).

L'ATTIVITÀ DEL CONSORZIO

L'attività del Consorzio si concentra su tre filoni: autocontrollo, tutela, valorizzazione. «L'attività di autocontrollo -



mercanti offerti dalla nascita delle denominazioni di origine protetta. Dal suo punto di osservazione, che opinione si è fatto?

Ritengo che in un mercato come quello attuale, dove troviamo formaggi di ogni genere e prodotti spesso con materie prime provenienti da altri Paesi europei ed extraeuropei, in cui la qualità non rientra nei parametri di paragone e di scelta, la dop svolge sicuramente il suo compito e il consumatore è sempre più attento e sensibile. È vero, il mercato non sempre paga la garanzia che un formaggio certificato offre, però il fatto stesso che il consumatore lo riconosca è già un successo. Dobbiamo pertanto insistere su questa linea e non mollare assolutamente. Lo dimostrano i dati del 2008 che evidenziano un aumento dei consumi del 14,19% rispetto all'anno precedente.

Nel primo trimestre del 2009 il Pecorino Toscano dop aveva segnato, sulla scia della più generale contrazione dei consumi, quasi il 6,73% di produzione in meno e quasi il 17% di vendite in meno. Che previsioni fa per fine anno?

Il dato di agosto è per fortuna completamente diverso da quello di marzo. Infatti, a causa dell'andamento anomalo della produzione del latte, condizionato dai fattori stagionali, la produzione è risultata in aumento del 4,67% sul 2008, mentre le vendite segnano un decremento di appena il 4,90%, un bel salto in meglio rispetto al -20% del primo trimestre dell'anno. Pertanto si può pensare a un auspicabile ulteriore recupero, e perfino a un pareggio, per la fine dell'anno.

Nel 2008 il Pecorino Toscano dop aveva mantenuto sul 2007 prezzi sostanzialmente stabili: qual è il trend attuale, anche alla luce degli effetti della crisi mondiale?

Anche nel 2009 ritengo si siano mantenute stabili le quotazioni, nonostante il leggero calo. Almeno questo è quanto registriamo al Consorzio.

Dei 16 caseifici appartenenti al Consorzio, ben 10 sono in territorio grossetano e il 73% del latte toscano trasformato in Pecorino dop proviene da questa provincia. Si è mai pensato di introdurre nel disciplinare una sottodenominazione o una menzione aggiuntiva per segnalare l'area di provenienza del formaggio?

È vero, la gran parte della produzione è concentrata nella provincia di Grosseto, ma questo a mio parere non giustificerebbe il ricorso a una sottodenominazione, altrimenti contraddirei quanto detto in precedenza. Il Pecorino Toscano deve essere uno, non devono esserci produzioni di serie A e altre di serie B. Il lavoro che dobbiamo fare invece è quello di uniformare sempre più le tipologie che inevitabilmente si producono, in modo da facilitare la scelta finale del consumatore. Del resto già l'etichettatura assolve, se vogliamo, a questo compito. A una parte esterna uguale per tutti corrisponde infatti una parte interna riservata al caseificio produttore, che lì può evidenziare sicuramente il proprio marchio e l'ubicazione dello stabilimento.

Dovendo riassumere in pochi aggettivi le caratteristiche organolettiche del Pecorino Toscano dop, quali indicherebbe?

Mi piace definire il Pecorino Toscano dop come un pecorino «gentile» e cioè un formaggio dolce, non salato, moderatamente sapo-rito e che si scioglie in bocca anche a stagionature avanzate. Ed è sicuramente per questo che trova sempre maggiori consensi, in particolar modo fra i consumatori anche di giovane età. ●

spiega ancora Righini – consiste nell'espletamento di visite alle aziende per verificare la produzione, la gestione della materia prima e quella dei magazzini di stagionatura, con prelievi di campioni di latte e formaggio per le analisi. Tale attività è supervisionata, assieme alle attività delle singole aziende, da un organismo di controllo terzo, autorizzato dal Mipaaf. L'attività di tutela si svolge invece tramite un agente vigilatore, riconosciuto come agente di Pubblica sicurezza con atto interministeriale, che effettua controlli ufficiali principalmente alla vendita, per prevenire o reprimere le eventuali frodi in commercio, in collaborazione e sotto la verifica dell'Ispettorato centrale controllo qualità del Ministero. L'attività di valorizzazione si concretizza infine – conclude il direttore del Consorzio – in tutte quelle azioni volte all'aumento della conoscenza del Pecorino Toscano dop presso gli operatori professionali e il pubblico, in Italia e all'estero, per favorirne la conoscenza e la diffusione presso i consumatori».

Al di là dei pur importanti adeguamenti e controlli tecnici, normativi e qualitativi, è proprio sul terreno della promozione e della difesa dell'identità commerciale che i produttori di Pecorino Toscano e la loro organizzazione si sono trovati in questi



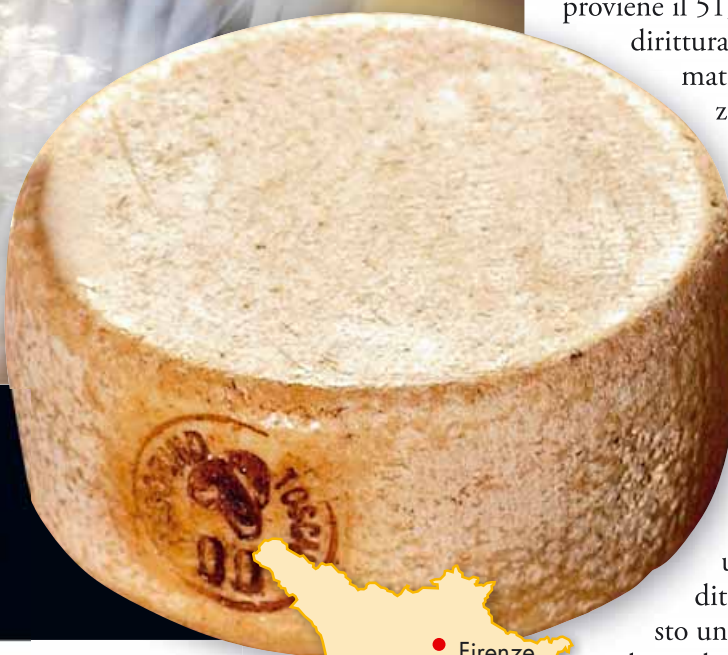
Il Pecorino Toscano dop viene prodotto in Toscana e in alcuni comuni limitrofi che ricadono in Lazio e Umbria



Prodotto



Il Pecorino Toscano dop, a pasta tenera o a pasta semidura, è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione (vedi cartina alla pagina precedente). L'alimentazione base delle pecore deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati



anni a combattere la battaglia più impegnativa. Secondo un trend ormai consolidato in molti settori dell'agroalimentare italiano di qualità, infatti, anche in quello del formaggio si moltiplicano da tempo le spinte dirette a circoscrivere le denominazioni delle zone di origine del prodotto a discapito delle denominazioni più

Consorzio Pecorino Toscano dop

Via Mameli, 17
58100 Grosseto
Tel. 0564.20038
Fax 0564.429504
info@pecorinotoscanodop.it
www.pecorinotoscanodop.it



vaste, come quelle a copertura regionale. E in tal senso la Toscana non fa eccezione, vedendo affacciarsi all'orizzonte ministeriale, per il pecorino, le richieste di altre dop di portata provinciale o locale. Nel 2007 i caseifici aderenti al Consorzio hanno lavorato il 59% (equivalente a quasi 36.000 tonnellate) del totale del latte ovino trasformato in Toscana, indirizzandone il 43% (ovvero 15.491 tonnellate) alla produzione di Pecorino dop, con una netta prevalenza della materia prima dalla provincia di Grosseto, da cui proviene il 51,4% del latte lavorato e addirittura il 73,6% di quello trasformato in prodotto a denominazione di origine protetta.

Al secondo posto, ma su percentuali molto più basse, si colloca la provincia di Siena, i cui conferimenti risentono molto della concorrenza del marchio Pecorino di Pienza e della nascente dop Terre di Siena. Ciononostante, i «numeri» del Toscano sono in crescita e dopo una lieve flessione di vendite nel 2007, il 2008 ha visto una netta ripresa: +4,2%, con volumi di venduto pari a 2.200 tonnellate e un valore al dettaglio di circa 22 milioni di euro. Meno positivi i dati del primo trimestre del 2009, che sulla scia del generale calo dei consumi dovuti alla crisi economica hanno segnato un calo produttivo del 6,73% e un -17% nelle vendite.

Stefano Tesi