

La Regione celebra il successo del pecorino Crotonese DOP



“Siamo felici 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”.

Lo ha detto l’assessore all’Agricoltura, Gianluca Gallo, nel merito dell’assegnazione della medaglia d’oro, e di altri due importanti riconoscimenti, al pecorino Crotonese DOP al concorso “International Cheese&Dairy Awards”, annunciata, oggi, nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta in Cittadella a Catanzaro.

“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 Crotone. Questo riconoscimento aggiunge un altro tassello ad un percorso di crescita del settore agroalimentare che, peraltro, nel primo trimestre 2022, ha visto crescere del 36% l’esportazione, segno evidente che questo è il motore economico per far crescere la Calabria. L’obiettivo è di mettere in campo un’efficacia azione di innovazione, formazione e, soprattutto, di cooperazione tra le aziende

agricole. Ma la Calabria ha un'agricoltura di nicchia e di qualità. Perciò, attorno a tutto questo, dobbiamo puntare ad aumentare e migliorare la promozione creando un marchio territoriale dei nostri prodotti”.

All'incontro con la stampa sono intervenuti anche il dirigente generale del dipartimento Agricoltura, Giacomo Giovinazzo, il quale ha informato che la misura 3.2 sarà riproposta, il presidente Consorzio di Tutela del Pecorino Crotonese DOP, Francesco Scarpino, e il responsabile della comunicazione, Aleardo Grandinetti.

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

“Un riconoscimento molto indicativo – ha specificato Scarpino – 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. Premiata anche con medaglia di 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 – APOCC ,la Cooperativa degli allevatori calabresi, che con il suo caseificio sociale e la rete di fattorie e allevatori soci che conferiscono il latte, rappresenta in Calabria una realtà unica nel suo genere, dove l'unione e la condivisione rappresentano un elemento di forza”.

Infine, Grandinetti ha annunciato che il pecorino Crotonese, insieme al suo territorio, sarà protagonista di ben sei puntate sulla tv di riferimento Gambero Rosso Channel, all'interno del programma “Fuoco” con lo Chef Max Mariola, su

Sky".