

IL CASO Dopo l'inchiesta cagliaritana si infiamma il dibattito sul pecorino di latte crudo

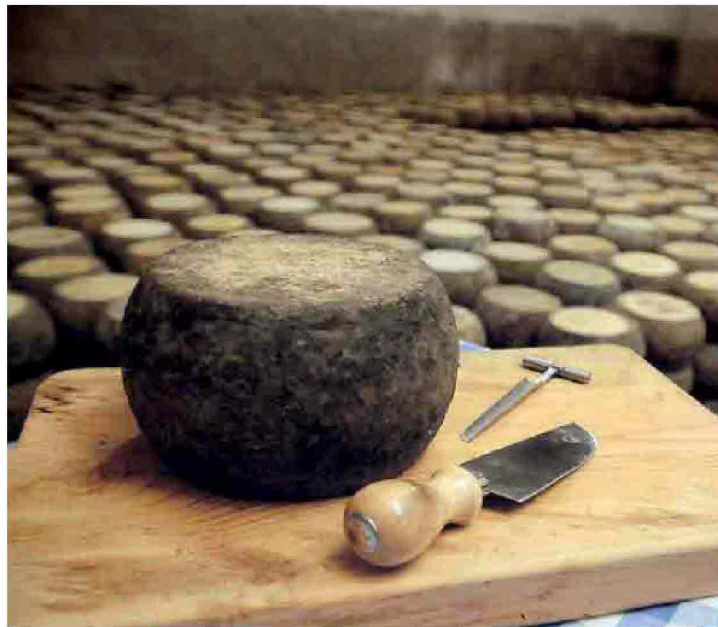
Fiore sardo, la rivolta dei produttori

«Il Consorzio di tutela Dop adesso è dominato dagli industriali»

Al telefono rispondono solo dopo le 17.30, quando hanno finito di mungere e, dall'ovile, rientrano a casa. È uno dei tratti che contraddistinguono i produttori di Fiore Sardo artigianale, che nei giorni scorsi hanno unito le singole voci in una sola per dire che il formaggio Dop deve tornare a essere prodotto solo da loro. Senza smartphone a disturbare il lavoro che scorre ancora come in un tempo lontano, dentro quegli ovili che vogliono preservare il metodo di lavorazione antico del Fiore Sardo. «Come da disciplinare, d'altronde», rimarcano pastori e produttori artigianali del pecorino originario di Gavoi. Hanno fatto sentire le loro ragioni dopo il sequestro di 400 tonnellate di Fiore Sardo prodotto nei caseifici industriali dell'Isola. Circa una decina quelli nel mirino della Procura di Cagliari, che ipotizza proprio una violazione di quel disciplinare relativamente al mancato uso del latte crudo, come tradizione richiede.

Regole antiche

Sulla questione il giudice si esprimerà tra una settimana. Nel frattempo, i produttori di Fiore Sardo a livello industriale preferiscono tenere il massimo riserbo. Invece i pastori che lo producono da sempre secondo le regole tramandate dai propri antenati sciogliono ogni riserva e dicono la loro, come fa Bruno Falconi, 63 anni, di Olzai, dell'azienda agricola Monte Nieddu: «Faccio formaggio Fiore Sardo da sempre. Ho lottato assieme agli altri produttori per avere il riconoscimento della Dop, obiettivo raggiunto nel 1996. Adesso ci ritroviamo uniti di nuovo affinché venga riconosciuta l'artigianalità del metodo di produzione del Fiore Sardo Dop. D'altronde è anche per questo motivo che ha ottenuto



PROTETTO
 Forme di Fiore Sardo: i produttori chiedono maggiore rispetto del disciplinare di produzione

l'inserimento tra i presidi Slow Food».

Per i produttori artigianali è importante ricordare il contesto nel quale si è arrivati al traguardo della denominazione di origine protetta per il formaggio. Quando nel 1996 c'è stato questo passaggio, il Fiore Sardo era un prodotto da ovile. «Il Fiore Sardo Dop è nato come formaggio dei pastori - aggiunge Falconi - Fino al 2000 neanche un chilogrammo di prodotto veniva fatto dall'industria. Basti pensare che all'interno del Consorzio di tutela della Dop erano presenti solo pastori e qualche stagionatore. Ecco, è tempo di tornare alle origini».

L'industria prevale

Nel frattempo le cose sono cambiate. Anche se in minoranza, i caseifici industriali avevano dalla loro parte una maggiore produzione del pecorino. Oggi, infatti, il Consorzio di tutela conta due soli pastori e produttori arti-

giani. Gli altri, una ventina, sono industriali. Per i produttori artigianali, tuttavia, va salvaguardato soprattutto quel metodo di lavorazione antico, il vero segreto del Fiore Sardo e del suo successo. «È il nostro orgoglio. Negli anni abbiamo partecipato a tanti concorsi e ottenuto importanti riconoscimenti - racconta Salvatore Bussu, 67 anni, di Ollolai, titolare insieme al fratello Gianfranco dell'azienda agricola Dabbene - Tra questi, "Formaggio dell'anno 2019". Siamo stati anche selezionati quest'anno per gli stagionati oltre 24 mesi agli Italian Cheese Awards. Questi risultati sono frutto soprattutto dell'artigianalità che contraddistingue la fase di produzione del formaggio e la peculiarità del latte crudo: ecco cosa rende unico il Fiore Sardo».

Caseifici artigianali

Peppe Marchi, pastore di Gavoi di 61 anni, da quel pae-

se che è cuore ed essenza del Fiore Sardo, aggiunge un'ultima considerazione: «Il Fiore Sardo Dop deve tornare ad essere prodotto esclusivamente dai pastori nei loro caseifici. Solo così si può tutelare la tipicità di un formaggio unico e rispettare gli insegnamenti dei nostri padri». Un occhio di riguardo alla fase produttiva: «Il latte crudo, elemento imprescindibile, è delicato da maneggiare - chiosa Marchi - infatti è difficile produrre un Fiore Sardo senza difetti mischiando latte proveniente da greggi diversi, anche se confinanti. Contando sul margine di guadagno superiore, garantito dalla percezione positiva del marchio Dop sui consumatori, i pastori di montagna possono continuare a svolgere il mestiere con la giusta remunerazione. E, soprattutto, tramandare l'antico sapere a future generazioni di pastori».

Daniela Melis
 GALLIENI SERVATA