

LA VETRINA. I grandi formaggi Dop protagonisti a Roma e Milano

Pecorino sardo in cucina

► «Non c'è innovazione senza tradizione». Con questo slogan il Pecorino Sardo dop apre ai grandi chef. Insieme all'Asiago, al Gorgonzola, alla Mozzarella di Bufala Campana e al Parmigiano Reggiano a giugno sarà protagonista di due spettacoli di cucina: il 10 giugno nel ristorante milanese di Carlo Cracco e il 17 a Roma dallo chef Moreno Cedroni. I consorzi di tutela dei formaggi, poi, ripropongono il Concorso web di ricette "Tradizione vs Innovazione" dove i cuochi dovranno usare almeno uno dei formaggi Dop. Le

ricette saranno votate su Facebook (Grandi Formaggi). È possibile partecipare da Facebook o dal sito www.grandiformaggi.com, fino alle 10 del 19 maggio o 26 maggio, rispettivamente per l'evento di Milano o Roma.

CULURGIONIS. Nel settore agroalimentare interviene, poi, la Collettività di Nuoro-Ogliastra per dire no ai fiocchi di patate (al posto di quelle vere) nel disciplinare di produzione dei culurgionis Igp. Il veto sarà ribadito da Simone Cualbu, presidente territoriale dell'associazione, durante la let-

tura della proposta del disciplinare. «L'ingrediente è prodotto solo nel nord Europa e l'inserimento nel disciplinare ha motivazioni meramente commerciali», dice. «I culurgionis, che nascono come un piatto povero, verrebbero snaturati con la possibilità di usare ingredienti che di sardo non hanno niente». Mentre Confindustria Sardegna centrale sposa la tesi della necessità di dotarsi del marchio Igp: la strada giusta per tutelare, e promuovere le produzioni di eccellenza. (*an. ber.*)