



ROMANO DOP A ORISTANO PER "SA SARTIGLIA" 2014

Il 2 e il 4 marzo 2014 il Consorzio del Pecorino Romano sarà presente a Oristano nel corso di un appuntamento unico, coinvolgente e spettacolare: **Sa Sartiglia**.

La tradizionale e celebre manifestazione di Oristano sarà l'occasione per presentare il Pecorino Romano, uno dei prodotti tipici più noti e apprezzati della Sardegna. Nel corso della manifestazione verrà allestito uno **stand** dove sarà possibile **degustare** il Pecorino Romano (che è anche main sponsor) e conoscere meglio questo prodotto dalle radici millenarie... quale occasione migliore per approfondire le tipicità dell'isola che la tradizionale e unica Sartiglia?

IL PECORINO ROMANO: UNA STORIA MILLENARIA E UN GUSTO SEMPRE ATTUALE E INIMITABILE, TUTELATO DAL CONSORZIO

Versatile, nutriente e con oltre 2000 anni di storia. È il Pecorino Romano Dop, conosciuto già ai **tempi dei Romani**: nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti, mentre la sua capacità di lunga conservazione e l'altissimo valore nutrizionale ne facevano un alimento base durante i viaggi delle legioni Romane.

Virgilio narra, infatti, che i legionari ne aggiungevano sempre un'oncia (27 grammi) alla razione quotidiana di farro per riacquistare vigore ed energia prima di andare in battaglia. Proprietà nutritive, facilità di trasporto e conservazione hanno consentito al Pecorino Romano di diventare popolare e dal Lazio, nei secoli, la sua tecnica di trasformazione si è diffusa poi in Toscana e in Sardegna, dove si concentra il 90% della lavorazione. **Oggi il Pecorino Romano viene prodotto con lo stesso naturale procedimento di secoli fa**, ma le operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura avvengono in modernissimi caseifici, tecnologicamente all'avanguardia sotto il profilo igienico-sanitario, per garantire ai consumatori i necessari requisiti di salubrità del prodotto. **Il marchio Dop è la garanzia che tutte le fasi della lavorazione sono curate secondo il Disciplinare di produzione dell'Unione Europea.**

Il Pecorino Romano è nutriente, gustoso e salutare. Non solo. Il Pecorino Romano ha anche un alto grado di digeribilità. Un prodotto tradizionale fatto con antica sapienza ma in grado di sposarsi a meraviglia con i sapori e i colori della cucina contemporanea.

