

PASQUA SOLIDALE: METTI UN PECORINO "MADE IN SARDINIA" IN TAVOLA O NEL CESTINO DEL PIC-NIC DI PASQUETTA

Assolatte: la primavera è la stagione dei pecorini, immancabili sulla tavola pasquale e, insieme alle fave, nel menu di Pasquetta e del primo maggio. Onorare questa tradizione ora ha un valore in più perché significa sostenere concretamente la filiera ovina sarda

(Milano, 18 aprile 2019) Pasqua solidale: compra un pecorino "made in Sardinia" e sostieni la filiera dei formaggi di latte ovino, così importante per l'economia dell'isola e che, da mesi, sta vivendo una situazione difficile.

A lanciare la proposta è [Assolatte](#), che invita gli italiani a dimostrare concretamente la loro vicinanza a tutti quanti lavorano per il pecorino. Come? Onorando la tradizione di festeggiare Pasqua, Pasquetta e il primo maggio in compagnia del pecorino, tipicamente gustato insieme alle fave. Una tradizione millenaria per un formaggio dalla storia molto antica, ricorda [Assolatte](#), visto che l'allevamento delle pecore e la trasformazione del loro latte risale alle civiltà più remote, a partire da quella nuragica.

Comprare pecorino, afferma [Assolatte](#), è il modo più concreto ed efficace per "mettersi dalla parte" della filiera ovina - che va dai pastori che allevano le greggi sino alle industrie casearie che trasformano il latte in questo gustoso formaggio - e dare il proprio contributo a fronteggiare la difficile situazione di mercato, con consumi in diminuzione ed export in pesante contrazione (-40% solo negli Usa nel corso del 2018).

Eppure, dice [Assolatte](#), sostenere il settore ovino è semplice e alla portata di tutti (e anche molto piacevole): basta scegliere di acquistare il pecorino che viene prodotto in un'ampia varietà di tipologie, e approfittarne per scoprire i gusti e le sfumature di questo straordinario formaggio.

Ci sono tante occasioni e mille modi per gustare il pecorino, ricorda [Assolatte](#). Quello giovane è perfetto per accompagnare l'aperitivo, soprattutto se tagliato a cubetti, è squisito con la frutta secca (soprattutto mandorle e noci) ed è delizioso con le pere, un'altra eccellenza italiana.

In questa stagione, suggerisce [Assolatte](#), gli abbinamenti "classici" sono quelli con i carciofi, con i cardi e con le fave fresche, e per chi ama osare l'accostamento con fiori freschi eduli, come quelli di lavanda.

Quanto al pecorino maturo, aggiunge [Assolatte](#), viene esaltato dall'abbinamento con confetture dolci (ad esempio quella ai frutti di bosco) oppure aromatiche (come quelle di cipolla o di peperoni) e con composte di frutta, con miele e frutta secca, in particolare noci, pistacchi e anacardi.

In cucina, spiega [Assolatte](#), il pecorino giovane è l'ingrediente di tante ricette tradizionali (dal pesto alle fondute, dalle frittate ai timballi) ed entra persino nelle ricette di alcuni dolci (come le seadas sarde), mentre quello stagionato è un insuperabile formaggio da grattugia, indispensabile in tante ricette di pasta, sui risotti e sulle paste ripiene.



IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione: 1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it