

Progetto Pecorini Dop, contest per allievi di 10 Istituti Alberghieri

Autore: economysicilia

Data: 28 Maggio 2021



Pecorini DOP 

Valorizzare e migliorare la comunicazione sull'origine, le proprietà, le caratteristiche e la qualità dei Pecorini DOP. Questi gli obiettivi del progetto "Pecorini DOP" che comprende Pecorino Romano DOP, Vastedda Valle del Belice DOP, Pecorino Siciliano DOP e Piacentinu Ennese DOP.

Pecorini Dop

Il Concorso "**Mediterraneo a Tavola**" è rivolto agli allievi delle classi di 10 Istituti Alberghieri delle Regioni Sardegna, Lazio e Sicilia, ed intende diffondere presso i giovani, nonché futuri ristoratori, chef, e personale della ristorazione, le caratteristiche di qualità dei 4 formaggi ovini DOP rafforzandone la loro conoscenza.

Gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera selezionati, dovranno nell'ambito di una competizione gastronomica, utilizzare e valorizzare i 4 formaggi DOP, realizzando 1 ricetta per ciascun formaggio Dop.

La proclamazione dei vincitori sarà rivelata **sabato 5 giugno** nel webinar di presentazione dell'iniziativa, durante il quale l'ONAF, tramite i suoi Maestri Assaggiatori, analizzerà, giudicherà e premierà le migliori ricette.

La presentazione delle ricette vincenti sarà curata dallo chef testimonial di fama nazionale Fabio Campoli che spiegherà le preparazioni dei piatti proposti dai giovani allievi degli istituti partecipanti.

“Questo Concorso “Mediterraneo a Tavola”, finanziato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – spiega **Cesare Baldrighi** Presidente di Origin Italia –, è totalmente incentrato sui giovani, sono loro i protagonisti che determineranno le scelte del futuro, per questo è fondamentale divulgare il forte legame che lega le eccellenze agroalimentari al proprio territorio di origine”.

Un momento che vuole essere una opportunità per mettere in relazione il mondo delle indicazioni geografiche, con il settore della produzione di qualità e le nuove generazioni, fornendo loro gli strumenti necessari per una maggiore conoscenza dei prodotti italiani, approfondimenti sulle tipologie di allevamento sostenibile ed il legame con il territorio di produzione.

Gianni Maoddi, Presidente del Consorzio Pecorino Romano DOP, in merito al progetto ribadisce che: *“I giovani con le loro competenze possono fare la differenza, ecco perché è fondamentale trasmettere loro una solida conoscenza e consapevolezza. Il Pecorino Romano Dop nasce dai pascoli incontaminati, dove le pecore si nutrono scegliendo da sole le erbe e gli arbusti che preferiscono, scaldate dal sole e in un ambiente incontaminato”.*

Sulla stessa lunghezza d’onda il Presidente del Consorzio del Pecorino Siciliano Dop, **Domenico Ferranti**, che dichiara, come in questo caso *“la collaborazione fra Consorzi di Tutela porta sempre buoni frutti”.*

Valorizzare in cucina la peculiarità delle quattro Dop ovine è molto importante, come spiega anche il Presidente del Consorzio Piacentinu Ennese Dop **Pietro Di Venti** in quanto *“in questo concorso chiediamo ai giovani chef di sperimentarsi valorizzando la tradizione e le risorse del Mediterraneo”.*

Un ottimo progetto realizzato con la sinergia e la collaborazione di tutti gli attori protagonisti che credono come le Dop e Igp siano il vero valore aggiunto per il made in Italy e futuro delle nuove generazioni.

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/progetto-pecorini-dop-contest-per-allievi-di-10-istituti-alberghieri/>

Generato il 16/05/2026