

CARLO SANTARELLI*

Introduzione

Il Pecorino Toscano affonda le sue origini nella storia della nostra regione fin da quando erano gli Etruschi a popolarla e attraverso i secoli, rispettando la tradizione e la cultura pastorale che lo aveva creato, è arrivato intatto fino a noi.

Se il tipo di latte usato e la tecnica produttiva sono rimasti invariati, gli strumenti utilizzati, l'attenzione al miglioramento continuo della qualità, la cura dell'igiene hanno avuto ovviamente uno sviluppo e una importante evoluzione durante tutti questi anni. Dire che oggi si fa il formaggio come 25 secoli fa è vero, ma quello che sicuramente è cambiato è l'atteggiamento di chi produce il latte, di chi lo trasforma in formaggio e di chi lo cura fino alla sua maturità, che pongono al centro la qualità sia igienico-sanitaria che organolettica del prodotto finito, per dare al consumatore il miglior Pecorino Toscano possibile con una qualità costante nel tempo.

L'esperienza e la capacità da sole non bastano. Il Consorzio e i suoi associati da anni hanno coinvolto o si sono lasciati coinvolgere dagli Enti di ricerca, per capire meglio la materia prima e il prodotto finito, per avere oggi un prodotto migliore di ieri e che domani possa essere ancora migliorato.

Con questo spirito presento gli atti del convegno che, nella preziosa sede dei Georgofili, il 18 maggio 2015 ha voluto fare il punto sullo stato della ricerca sul Pecorino Toscano, come una tappa importante ma non esaustiva la quale, a trent'anni dalla costituzione del Consorzio tutela Pecorino Toscano, pone le basi per un futuro di ancora più intensa ricerca, che ci aiuti a mantenere costante il livello di qualità del Pecorino Toscano che produciamo e ci permetta di migliorarlo dove ancora è possibile.

* *Presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP*

