(OTS & degli Scalzi 2 - 3 SETTEMBRE SAN SALVATORE DI SINIS Cabras (OR)

Pinterest
Sei in: HOME > SARDEGNA > BRIATORE CON I PASTORI ALL'EATALY DI...

Briatore con i pastori all'Eataly di Milano: ecco il pecorino "billionario"

Presentato il Bithi di Barbagia: il formaggio dei centenari. Sarà venduto nelle grandi catene di distribuzione dei ristoranti internazionali di Paquito Farina

PECORINO

19 maggio 2017



MILANO. L'accordo tra Flavio Briatore e i pastori ha preso un nome e una forma precisa. Nel gigantesco store di Eataly a Milano, ha esordito il pecorino sardo "Bithi di Barbagia". Un affollato *parterre* di giornalisti e imprenditori ha seguito la presentazione, introdotta dal padrone di casa Oscar Farinetti, fondatore della catena di negozi presente in tutti e quattro gli angoli del mondo. Il patron di Eataly, nell'illustrare le qualità del pecorino sardo, ha ricordato come Flavio Briatore l'abbia convinto a farsi promotore di un prodotto «che è il simbolo di tutta una regione, la Sardegna, e di un popolo, di una categoria, quella dei pastori, che deve essere aiutata a narrare la storia che sta dietro la produzione di questi formaggi di altissima qualità».

Sebastiano Sardo, maggior esperto in Italia di formaggi, ha parlato di una «zona della Barbagia, quella di Bitti, vero cuore pulsante della produzione casearia della Sardegna, non riconosciuta e valorizzata per quello che realmente vale». In rappresentanza degli imprenditori barbaricini sono intervenuti Diego Manca di Bitti, Gianuario Falchi di Bultei e

LEGGI ANCHE:



Il fotovoltaico costa il 70% in meno. E con i sistemi di accumulo puoi azzerare la bolletta. Scopri perchè!

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Orune Via Chessa - 33792

Tribunale di Nuoro

Visita gli immobili della Sardegna

Daniele Manca di Nule. I tre pastori hanno spiegato i vari tipi di pecorino che entreranno nella grande catena di distribuzione e nelle tavole dei migliori ristoranti nazionali e internazionali. Alcuni sono stati offerti in degustazione, come il "Vintage", pecorino stagionato e quello "Young" semistagionato, e il "semicotto a latte crudo". I tre allevatori hanno elencato le caratteristiche che fanno del loro prodotto qualcosa di unico, risultato di allevamenti di pecore che brucano l'erba di montagna, per tutto il periodo di lattazione sette mesi all'anno Sono entrati anche nello specifico alimentare. elencando le proprietà organolettiche che solo la pecora, tra gli animali ruminanti, riesce a trasmettere integralmente al suo latte, e di conseguenza al formaggio.

Flavio Briatore, ha parlato in termini entusiastici del pecorino Bithi. Ha descritto la Barbagia come una terra dove si cela il segreto della longevità, di un territorio dove uomini e donne vivono più a lungo proprio per le loro consuetudini alimentari. «Li chiamano centenari – ha detto – ma per loro è solo il saper vivere e mangiare prodotti genuini, come i luoghi dove vivono. Paesaggi di verde e montagne sconfinate, tutto ancora da scoprire e valorizzare, a soli 40



minuti di macchina dalla Costa Smeralda. Nel marchio oltre alla Dea Madre e al nuraghe, c'è un'onda, che rappresenta l'unione tra il mare e l'interno di questa regione al centro del Mediterraneo. «Di questa Barbagia dove il prodotto principe dell'antica isola dei nuraghi e della pastorizia omerica, s'incontra felicemente con la garanzia tecnologica della purezza e dell'igiene. Una terra che già Aristotele -ha concluso Briatore- citava come luogo dove gli eroi andavano a riposare».



19 maggio 2017

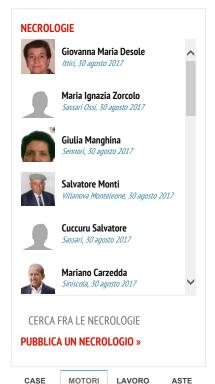






Pecorino «Bithi Barbagia» nei menù di tutto il mondo

Patto tra i pastori e Briatore: i formaggi nei ristoranti Cipriani e Eataly di Farinetti Scelti il nome e il marchio, nasce una società che unisce 14 aziende casearie













| | a Sassari |
|--|------------------|
| PROPOSTA DI OGGI Ristorante II Pescat | ore |
| Località Platamona, 071 | |
| Scegli una città | |
| Alghero | |
| Scegli un tipo di locale | |
| TUTTI | |
| Inserisci parole chiave | (facoltativo) |
| | |
| CERCA | |
| | |

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy
DBInformation SpA. - Sede Legale Viale Giulio Richard 1/a – 20143 Milano - Capitale Sociale Euro 120.000,00 i.v. - R.E.A. Milano n. 1280714 - Registro Imprese di Milano n. 09293820156 - CF e
Partita IVA 09293820156.

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.