

Torna a Lecce il “Pecorino day”

LECCE – Sos pastori: “Pecorino day” domenica 24 febbraio, dalle ore 9,30 in piazza Bottazzi a Lecce, per la seconda giornata di protesta organizzata da Coldiretti a sostegno della battaglia per il prezzo del latte di pecora e la difesa del settore ovicaprino italiano. Dopo il successo del primo appuntamento di domenica scorsa in piazza Ariosto, il 24 si potranno degustare formaggi pecorini e altri prodotti a base di latte di pecora. La degustazione è il programma nell’altro mercato di Campagna Amica, nel capoluogo leccese, in piazza Bottazzi. Un presidio per dare forza e sostegno ai pastori italiani e per dire basta alla contrazione degli allevamenti, anche in Puglia, dove negli ultimi 15 anni si sono persi 30mila ovicaprini. Nel Leccese la razza di pecora autoctona, la “moscia leccese”, rischia infatti di scomparire.

“Consideriamo giuste le recenti dimissioni del presidente del Consorzio pecorino romano Dop, Salvatore Palitta, nel segno della trasparenza e della responsabilità – commenta il presidente di Coldiretti Lecce, Gianni Cantele – ma resta ancora aperta la battaglia per far avere al latte di pecora il giusto prezzo, che non può essere al di sotto dell’euro”.

“Il latte di pecora è un alimento pregiato e di grande valore nutritivo – dice il direttore di Coldiretti Lecce, Francesco Manzari – ma ha dei costi di raccolta superiori perché metodi e tecnologie utilizzate sono differenti da quelle che si applicano per il latte vaccino. Dunque la battaglia per il prezzo è una vera e propria battaglia per la sopravvivenza dei pastori di tutta Italia ed anche salentini”.

Nella piazza del Mercato di Campagna Amica sarà anche l’occasione per festeggiare il Carnevale. I coltivatori e i produttori accoglieranno i clienti con delle simpatiche e colorate maschere e si potranno degustare chiacchiere a “km

zero” e altre prelibatezze. Coriandoli e stelle filanti saranno l’allegra coreografia tra gli stand gialli dove si potrà fare l’usueta scorta di prodotti di stagione, di grande valore nutritivo, appena raccolti dalla campagna e dalla tracciabilità completa. Il tutto in un’atmosfera di familiarità e convivialità.