

AL MERCATO CONTADINO DELL'AQUILA IL FIORE SARDO PER SOLIDARIETÀ COI PASTORI



L'AQUILA - Il Mercato Contadino dell'Aquila, Slow Food e Confederazione degli agricoltori (Cia) promuovono la solidarietà attiva a favore di pastori e produttori di Sardegna. Da oggi sui banchi del Mercato Contadino è possibile trovare in vendita il Fiore Sardo Dop, Presidio Slow Food, pecorino a latte crudo dell'azienda biologica Bussu Salvatore di Macomer, in provincia di Nuoro.

Il Fiore Sardo era "il" formaggio dei pastori dell'isola, quello prodotto in maggiore quantità,

fino a quando la trasformazione del latte non è passata dai pastori all'industria, per la produzione del pecorino romano.

Si ritiene che la denominazione Fiore derivi dall'uso che storicamente si faceva del fiore del cardo come caglio. Il Fiore sardo è un pecorino nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta asprezze organolettiche, soprattutto quando è molto stagionato.

È il tipico prodotto dell'ovile delle aree interne della Sardegna e proprio nel nuorese, e in particolare nella Barbagia, trova il suo luogo d'elezione.