

Una fetta di storia in tavola

Preservare le tradizioni più antiche. Pur investendo nelle moderne tecnologie. Da questo equilibrio nasce il Pecorino Romano D.O.P. firmato Brvnelli
Eugenia Campo di Costa

Sono pochi i formaggi al mondo a vantare origini antiche come il Pecorino Romano che risale a più di duemila anni fa. Già gli antichi romani ne apprezzavano il sapore deciso, nei palazzi imperiali era usato come

condimento durante i banchetti e la sua capacità di lunga conservazione ne faceva un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane. Un prodotto dal quale i soldati stanchi traevano energie, grazie alle sue proprietà nutritive e all'alta digeribilità. «Trentotto grammi di pecorino romano facevano parte del rancio quotidiano dei legionari» afferma Giuseppe Brunelli, rappresentante della



12
MESI

È il tempo minimo necessario per la stagionatura del Pecorino Romano D.O.P. nelle antiche grotte tufacee Etrusco-Romane

80
mila
MQ

È l'estensione dello stabilimento di produzione Brvnelli di Aprilia. È il più grande caseificio di latte ovino dell'Italia centrale

2
GRAMMI

È il peso di ogni singolo "Cuoricino". I nuovi piccoli assaggi di Pecorino Romano D.O.P. firmati Brvnelli

seconda generazione del Gruppo Brvnelli, da sempre specializzato nella preparazione di questo formaggio tipico laziale. Oggi il Pecorino Romano viene prodotto nelle stesse, esclusive zone di origine. All'antica lavorazione si sono affiancate le moderne tecnologie e le operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura avvengono in caseifici all'avanguardia, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

La vostra produzione si fonda su un severo rispetto della tradizione. Conservate infatti intatte alcune antichissime fasi di lavorazione. Quali nello specifico?

«Effettuiamo ancora la salatura del nostro pecorino esclusivamente "a secco", ossia manualmente con sale marino, anziché, come avviene in molte altre realtà, in salamoia,

prima fase di trattamento del latte, per arrivare al confezionamento, ogni passaggio è curato dal punto di vista tecnologico per soddisfare tutte le esigenze igienico sanitarie dettate dalla normativa. L'alta qualità dei formaggi e delle lavorazioni non è solo riconosciuta dai consumatori, ma è certificata e garantita dalla DNV - Det Norske Veritas, in conformità con i massimi standards di qualità alimentare».

Quali sono le esigenze dei consumatori oggi?

«I consumatori richiedono qualità ed economicità. Sono attenti a quello che mangiano, ma prestano una particolare attenzione anche al portafoglio. La nostra azienda fa il possibile per trovare una simbiosi delle

due aspettative, però non sempre riesce perché il più delle volte la grande distribuzione ostacola questo sincronismo. Ormai non esistono più »

Effettuiamo ancora la salatura del pecorino a secco, ossia manualmente con sale marino, anziché, come spesso avviene oggi, in salamoia

cioè con l'immersione in soluzione salina. La stagionatura del Brvnelli D.O.P., piuttosto che in celle frigorifere, avviene all'interno delle Antiche Grotte di Tufo Etrusco-Romane site nella vecchia sede della R. Brunelli S.p.A. a Prima Porta, area archeologica romana. Temperatura e umidità perfettamente bilanciate aiutano il prodotto ad acquisire un particolare gusto naturalmente delicato. Questi due aspetti della nostra produzione si riversano inevitabilmente sulla qualità dei prodotti finali».

Questo rispetto della tradizione non preclude comunque l'evoluzione tecnologica. «Dalla fine degli anni '80 abbiamo sempre investito in nuove tecnologie, in modo da automatizzare la produzione. A partire dalla



In apertura, Giuseppe Brunelli. Al centro una fase della lavorazione del pecorino www.brunelli.it



«Dal trattamento del latte fino al confezionamento, ogni passaggio è curato dal punto di vista tecnologico per soddisfare tutte le esigenze igienico sanitarie»



LE TAPPE DELL'AZIENDA

» le piccole botteghe, i negozi tradizionali stanno scomparendo, la maggior parte ha già abbassato la serranda. Questo, al di là dell'aspetto commerciale, rappresenta una perdita delle tradizioni italiane, è un vero peccato».

Parte della vostra produzione viene esportata da anni anche in America. Avete intenzione di varcare anche altri confini?

«Il Pecorino Romano ha varcato l'Oceano ed è stato esportato negli Stati Uniti fin dagli inizi del secolo scorso, seguendo le prime migrazioni degli italiani negli anni '10. L'azienda ha intrapreso le prime esportazioni verso gli Stati Uniti nel 1948. È stato il primo mercato straniero, che in anni più recenti ha subito uno shift sia per le fluttuazioni economiche che a causa di diverse dinamiche di concorrenza. In compenso ci siamo spinti negli ultimi anni, in seguito a una crescente domanda, in alcuni mercati europei, principalmente Germania, Inghilterra e Spagna e stiamo preparando le basi per una futura operabilità commerciale in Russia».

E in Italia dove è distribuito il prodotto?
«Attraverso un capillare lavoro commerciale



l'azienda ha trovato spazio non solo nel Centro Italia, dove è sempre stata particolarmente conosciuta, ma anche in regioni del Nord e del Sud. Quello italiano è il nostro principale mercato di riferimento».

Il settore alimentare ha risentito della crisi economica in egual misura in Italia e all'estero?

«Direi di sì. La crisi è ancora in atto e ha coperto tutte le aree geografiche. Sicuramente la ripresa ci sarà, ma non penso a breve termine. Credo però si possa vivere la crisi in maniera attiva, fare il possibile per gestirla al meglio. Noi abbiamo investito molto sulla personalizzazione dei formaggi, curando anche l'imballaggio e l'immagine visiva dei mar-

chi. E abbiamo continuato a investire in tecnologia, scegliendo il meglio sul mercato, in modo da migliorare l'assetto globale della produzione».

A proposito di produzione, Brvnelli non è solo Pecorino Romano.

«Il Pecorino Romano D.O.P. Brvnelli è la nostra "punta di diamante". L'azienda è nata come produttrice di questo formaggio tipico della cam-

pagna di Roma, e poi si è aperta alla produzione di formaggi molli, stagionati freschi e semifreschi. Negli anni '90, infatti, abbiamo acquisito anche i marchi Alibrandi e Seggiano, molto conosciuti rispettivamente nelle regioni Lazio e Toscana. Questo ci ha permesso di entrare con maggior forza anche nel segmento di mercato dei formaggi molli da tavola. In questo ambito, produciamo la ricotta fresca da latte di pecora e, come detto, i formaggi a marchio, come il Vergaro e il Settecolli Alibrandi, formaggi da tavola da latte misto pecora-mucca, uno, il Vergaro, dal sapore più piccante e stagionato, l'altro, il Settecolli, più dolce e morbido».

Brvnelli è molto attiva anche nell'ambito

Da bottega storica nel centro di Roma a colosso del settore caseario. Questa è la strada che ha percorso, e sta percorrendo, il Gruppo Brvnelli nato nel 1938 per iniziativa del capostipite della famiglia, Remo. Alla fine degli anni '80, con il completamento del grande impianto industriale di trasformazione e lavorazione del latte ovino sito ad Aprilia, è nata la Brunelli Sud S.p.A. Negli anni '90 il gruppo ha acquisito i marchi Alibrandi (Settecolli - Vergaro) e Seggiano entrando in un nuovo segmento di mercato, quello dei formaggi molli da tavola. Negli ultimi anni Brvnelli ha lanciato linee da Libero Servizio con formaggi già affettati pronti al consumo, confezionati con innovative tecnologie che permettono di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Tra questi spiccano i *Cuoricini* di Pecorino Romano: il cuore della forma viene servito in piccolissimi assaggi da 2 gr a forma di cuore.

della ricerca.

«L'ufficio Qualità e Ricerca interno dell'azienda collabora costantemente con organi e Università per essere un punto di riferimento della filiera ovina dell'agroalimentare laziale. In particolare, in questo momento stiamo collaborando con l'Università della Tuscia per il risanamento igienico del latte ovino alla stalla, monitorato su base giornaliera; con il CNR per il monitoraggio e la ricerca sul contenuto in sale del formaggio Pecorino Romano D.O.P. e con il Campus Bio Medico di Roma: abbiamo recentemente aderito alla proposta di coinvolgere le giovani leve universitarie nei nostri progetti di Ricerca, Sviluppo e Innovazione».