UNINDUSTRIA
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA • FROSINONE • LATINA • RIETI • VITERBO

La voce delle imprese - 24/11/2022

Made in Italy: il pecorino dei fratelli Petrucci è tra i più buoni al mondo

Il Ma-Trù della nostra azienda associata conquista un prestigioso riconoscimento per il Lazio: "Premiata la qualità e la genuinità dei nostri prodotti"

Ma-Trù, il pecorino amatriciano firmato Fratelli Petrucci, è tra i migliori 16 formaggi del mondo. A certificarlo è il **World Cheese Awards**, il più grande evento globale dedicato al formaggio. **Un prestigioso successo per l'enogastronomia made in Italy e per l'impresa reatina, associata a Unindustria, eccellenza dell'agroalimentare del Lazio.** Si tratta di un riconoscimento al lavoro di un'azienda che da cinquant'anni produce formaggi di qualità tramandando il mestiere di generazione in generazione.

Nell'edizione 2022 sono stati eletti i migliori prodotti caseari del pianeta, selezionati tra 4.434 formaggi provenienti da 42 paesi e 900 aziende di tutti i continenti. L'Italia ne ha piazzati tre nella classifica dei migliori e uno di essi è proprio il Ma-Trù dei Fratelli Petrucci.

> "È motivo di grande soddisfazione per noi – affermano Alessandro e Simone Petrucci – ritrovarci con risultati così importanti che sicuramente premiano il lavoro, la dedizione ma anche la qualità e la genuinità dei prodotti e i metodi di lavorazione portati avanti in tutti i periodi dell'anno".

I formaggi iscritti World Cheese Awards sono stati giudicati da 250 esperti e classificati in quattro categorie: Bronzo, Argento, Oro e Super Oro. Tra i super oro, il top, figura il prodotto delle terre amatriciane.**Il Ma-Trù, vanto e fiore all'occhiello dell'azienda, è consigliato nella preparazione della pasta all'amatriciana e alla gricia**, che riassume in sé le migliori virtù della produzione, ed è facilmente riconoscibile dalla "P" stampigliata sulla crosta. La formatura viene realizzata ancora con fascere in legno, proprio come si usava tra i vecchi pastori reatini: ogni volta le forme si presentato diverse.

Il successo dello storico caseificio non si è fermato qui: altri tre formaggi compaiono nella categoria Oro:

pecorino Lo Sbronzo, Il Magnifico e Il Brigante, l'erborinato di capra. Nella categoria Argento si è fatto apprezzare il Pecorino di montagna di Amatrice mentre nella categoria Bronzo tra i migliori c'è il Pecorino di Amatrice, Settecolli, Giuncato, Gorzano e Gran Riserva di Grotta.

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - https://www.un-industria.it