



COMUNICATO STAMPA

L'esordio del Pecorino Romano a Igheo di Basilea: si vola verso nuovi mercati, parola d'ordine innovazione

Macomer, 23 novembre 2023 – La prima volta del Consorzio di tutela del Pecorino Romano alla fiera Igheo di Basilea, in Svizzera. Nel segno dell'innovazione che, supportata dalla tradizione unica e millenaria del Pecorino Romano, diventa uno strumento potentissimo per affermarsi e crescere su nuovi o già esplorati mercati. Il Consorzio ha partecipato all'evento in partnership con i consorzi dei Vini dell'Alto Adige e dell'Etna, presente con una sua area di degustazione con altri 400 espositori a beneficio di circa 50mila visitatori, addetti ai lavori, amanti del buon cibo o semplici curiosi.

La partecipazione del Consorzio rientra nel "Progetto Task EU", progetto finanziato dall'Unione Europea e che si sviluppa appunto insieme ai consorzi dei Vini Alto Adige e Vini dell'Etna, con in programma attività di informazione e sponsorizzazione del prodotto, insieme alla partecipazione alle fiere di settore e alla promozione diretta nei più importanti punti vendita.

“L'attività di promozione è fondamentale per continuare a far crescere un prodotto già molto conosciuto e apprezzato, soprattutto quando come in questo caso siamo in un contesto per noi nuovo, occasione che consideriamo molto preziosa”, dice il direttore del Consorzio Riccardo Pastore. “Il tema conduttore di Igheo è l'innovazione, argomento al quale il Consorzio è estremamente sensibile: pur nel rispetto rigoroso di una tradizione unica e millenaria, come quella che sta alla base della produzione del Pecorino Romano, l'innovazione è una strada da percorrere per aumentare le potenzialità di un prodotto così straordinario”.

Innovazione è anche un modo diverso di presentare il prodotto e la scelta di platee sempre nuove a cui rivolgersi. “Il fatto stesso di presentare un formaggio insieme al vino, è un aspetto innovativo: prodotti che sono espressione ciascuno del proprio territorio e che trovano un filo conduttore unico nel legame con la tradizione e nella sostenibilità sociale ed economica. Così come innovativa – sottolinea ancora Pastore - è la logica della manifestazione che coinvolge le scuole alberghiere affinché i giovani studenti



vengano stimolati ad un utilizzo diverso del prodotto nella creazione di nuove ricette. Tradizione e innovazione, è questa la formula vincente che il Consorzio ha fatto propria: una scelta strategica per l'intero comparto e per il Pecorino Romano, ambasciatore nel mondo delle terre di produzione”, conclude Pastore.

Quattro le aree specialistiche presenti in fiera: Tecnologia per la cucina, Alimenti e bevande Caffè e The, IT e Digitale nella ristorazione. Carattere trasversale alle diverse aree e filo conduttore dell'evento è, come detto, l'innovazione, una grande opportunità verso il futuro per aziende e consorzi.