



COMUNICATO STAMPA

II PECORINO ROMANO AL CIBUS DI PARMA CON IL CONSORZIO DI TUTELA E I PRODUTTORI ASSOCIATI: MIGLIAIA DI PIATTI CUCINATI E SERVITI NELLO STAND. ALLA SCOPERTA DI NUOVI MERCATI CON PROGETTI INTERNAZIONALI E INVESTIMENTI PER FAR CRESCERE IL COMPARTO

Macomer, 13 maggio 2024 – Oltre duemila piatti serviti dallo chef Matteo Barbarossa direttamente nello stand del Consorzio alle migliaia di visitatori che si sono alternati nei quattro giorni di fiera, oltre 100 pinse sfornate e servite ancora calde, 100 chili di prodotto grattugiato utilizzato e oltre 60 chili di prodotto degustato in purezza, con un rocco di marmellata o miele. Filo conduttore e grande protagonista, il Pecorino Romano DOP che, fra cacio e pepe e carbonara, fra risotti e pizze alla pala, fra couscous e riso Venere, al Cibus di Parma è stato ancora una volta fra i prodotti più apprezzati e ricercati.

Tanti i produttori associati al Consorzio di tutela presenti alla fiera dell'agroalimentare simbolo del made in Italy nel mondo, con il proprio stand o nell'inconfondibile stand del Consorzio, tutti con lo stesso obiettivo: promuovere il Pecorino Romano con consumatori, buyer e importatori, per consolidarne il posizionamento nei paesi dove è già da tempo un caposaldo dell'alimentazione e conquistare nuovi spazi in un mercato che ha ancora potenzialità sconfinite.

I numeri del Pecorino Romano DOP - Il 2023 è stato un anno molto favorevole per il PR, la produzione è stata pari a 360mila quintali, con un incremento del 12,2% rispetto al 2022, ma il dato più importante è stato quello relativo al prezzo in quanto nel corso dell'anno si è raggiunto il prezzo di vendita all'ingrosso mai raggiunto di 14,05 euro, con un incremento del prezzo medio annuale rispetto al 2022 del 16,5%. Dalla seconda metà del 2023 il prezzo del formaggio ha subito una diminuzione che si è stabilizzata negli ultimi sei mesi intorno al valore di 12,30 euro, un calo normale e fisiologico dopo i picchi precedenti e che segna la stabilizzazione sul mercato. Si conferma per il primo quadrimestre del 2024 una situazione di stabilità. Nel primo quadrimestre del 2024 le vendite sono cresciute in quantità di circa il 7%.

Il Pecorino Romano conta 12mila aziende produttrici e 25mila addetti e genera un valore annuo di circa 300 milioni di euro.

Gianni Maoddi, presidente Consorzio Pecorino Romano – “Qui al Cibus iniziamo il percorso del nuovo triennio del progetto Italia-Germania, due paesi dove con il progetto cofinanziato dall'Unione Europea con l'obiettivo di crescere ancora su quei mercati. Il Pecorino Romano sta vivendo un ottimo momento di stabilità, fa numeri eccellenti, e



questo garantisce ricadute positive sull'intera filiera", dice il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi. "Con i nuovi progetti per il 2024 mettiamo in campo attività promozionali e di comunicazione importanti, oltre a quello già citato siamo sul mercato degli Stati Uniti, dove ci sono ancora tantissimi spazi di crescita, in Giappone, nel Regno Unito e in Svizzera, e si sta programmando un intervento sul mercato canadese. Insomma, non ci fermiamo: il Pecorino Romano, con la sua storia e il suo sapore inconfondibile, ci permette di arrivare ovunque".

I dati dell'export del Pecorino Romano - Circa il 70% della produzione di Pecorino Romano viene venduto fuori dai confini nazionali. Il primo mercato di sbocco è rappresentato dagli USA con circa il 40%, seguito dal mercato dell'Unione europea con il 17%, dal Canada e dal Giappone con quasi il 5% e il resto del mondo per la restante quota. Sicuramente il "made in Italy" è sempre più apprezzato all'estero e lo dimostrano gli infiniti tentativi di imitazione.

Riccardo Pastore, direttore generale del Consorzio Pecorino Romano – "Quest'anno a Cibus abbiamo avuto un incredibile afflusso di pubblico, soprattutto da parte di operatori nel settore food e buyer della GD, con una importante presenza dei nostri associati", dice il direttore generale del Consorzio Riccardo Pastore. "Stiamo naturalmente guardando a nuovi mercati e in questo momento molto interessanti sono sicuramente quelli asiatici; stiamo collaborando con altri consorzi per valorizzare reciprocamente i prodotti, per esempio ci interessa molto l'abbinamento con i vini, e stiamo valutando anche un progetto che riguarda la proposta del Pecorino Romano all'interno dei Cocktail Party. E poi – conclude Pastore - c'è il progetto della pinsa, che abbiamo lanciato a Los Angeles, migliorato ulteriormente in questa occasione e che porteremo anche a New York, ennesima dimostrazione della versatilità del Pecorino Romano".

Cibus, da sempre il punto di riferimento per l'agroalimentare Made in Italy, alla sua 22^a edizione ha superato ogni aspettativa. Con oltre 3.000 marchi presenti e 60mila visitatori da tutto il mondo, la fiera ha raggiunto il tutto esaurito per la parte espositiva, e ha accolto più di 1.000 buyer internazionali provenienti dai principali mercati di interesse. Con una superficie espositiva di 120mila metri quadrati, Cibus offre una panoramica completa del settore alimentare italiano, presentando il meglio dei settori principali dell'agroalimentare Made in Italy.