

COMUNICATO STAMPA

Pecorino Romano superstar delle DOP, nel 2023 aumentano produzione (+12,4%) e quotazioni (+16%), vola sui mercati esteri e cresce con i progetti internazionali. Via libera dall'assemblea al bilancio annuale, Maoddi: "Risultati straordinari che fanno crescere prodotto e filiera, grazie a tutti i soci"

Oristano, 1° luglio 2024 – Il Pecorino Romano superstar delle DOP non teme rivali e non conosce battute d'arresto sul mercato nazionale e internazionale: nella campagna 2022-2023 la produzione si è attestata a 366mila quintali, in aumento del 12,4% rispetto alla precedente, e il valore annuale medio delle vendite è stato pari a 13,48 euro al chilo, in incremento rispetto al 2022 di oltre il 16%. Un elemento, questo del prezzo, che ha portato grande giovamento all'intera filiera. Un prodotto in piena salute, dunque, che in Sardegna spinge il comparto dell'agroalimentare con circa 500 milioni di fatturato annuo alla produzione e che resta un punto di riferimento fondamentale nel settore del formaggio ovino nelle altre due zone di produzione, il Lazio e la provincia di Grosseto. Oggi, a Oristano, l'assemblea dei soci del Consorzio di tutela ospitata nell'azienda florovivaistica Ros'e Mari, ha dato il via libera al bilancio annuale del 2023. All'assemblea erano presenti l'assessore regionale dell'Agricoltura Gianfranco Satta, il professor Giuseppe Pulina, docente dell'Università di Sassari, e Chiara Volpato di Nomisma, con focus sulle caratteristiche tecniche del prodotto e sull'evoluzione dei mercati e i nuovi trend di consumo.

Il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi - "Abbiamo raggiunto risultati straordinari grazie all'impegno di tutti i soci che quotidianamente lavorano per far crescere il prodotto, migliorarlo e renderlo appetibile su mercati sempre diversi", dice il presidente del Consorzio di tutela, Gianni Maoddi. "Il Pecorino Romano è un formaggio unico, esclusivo, fortemente caratterizzato e che nel tempo è riuscito a garantire il rispetto rigoroso della tradizione e allo stesso tempo una grande attenzione all'innovazione, per fornire ai consumatori un prodotto genuino e capace di soddisfare aspettative e gusti in tutto il mondo. Stiamo investendo molto nei progetti internazionali e ovunque troviamo un incredibile riscontro al nostro Pecorino Romano, sempre più apprezzato come formaggio da consumare in purezza oltre che come ingrediente fondamentale delle ricette italiane. I numeri che registriamo attualmente, dopo i picchi raggiunti nel corso del 2023, segnano un risultato di grande stabilità, fondamentale per lo sviluppo sui mercati perché fornisce il reale valore del prodotto. Mantenendo queste condizioni, si può ben sperare anche per il futuro", aggiunge Maoddi.

I mercati internazionali - Il Pecorino Romano ha confermato anche durante la stagione 2022-23 la forte propensione all'export, con il 70% della produzione destinata ai mercati internazionali. In particolare, il 40% del prodotto esportato arriva nel mercato degli Stati Uniti, solidamente al comando. Il 18% va nel mercato dell'Unione Europea, il 3% in quello del Canada, il 2% in Giappone e il restante 7% è distribuito fra i diversi mercati esteri extra europei.

Attività istituzionali del Consorzio – E' ancora in corso il percorso di modifica del disciplinare di produzione, sia nella parte produttiva che in quella commerciale. L'obiettivo è rendere il disciplinare, ovvero l'insieme delle regole a cui ogni produttore deve rigorosamente attenersi per poter utilizzare la marchiatura Pecorino Romano DOP, sempre più al passo con i tempi. Corposa, in tutto il 2023, l'attività di vigilanza e numerose

le iniziative anti italian sounding, per proteggere la dop e garantire il consumatore al momento dell'acquisto e del consumo.

Sostenibilità, il Consorzio in prima linea – Un valore irrinunciabile per il Consorzio quello della sostenibilità, nel rispetto e per la tutela dell'ambiente. Unico nel comparto ovino, il Consorzio di tutela del Pecorino Romano ha partecipato al progetto Life Magis, per valutare e comunicare l'impronta ambientale del Pecorino Romano DOP. “La tematica della sostenibilità ci sta particolarmente a cuore ed è ormai diventata pregnante in tutte le iniziative di sviluppo delle indicazioni geografiche. Per questo l'impegno del Consorzio in questa direzione è totale e costante, con iniziative e progetti che hanno nel rispetto dell'ambiente un presupposto irrinunciabile”, sottolinea **il direttore del Consorzio, Riccardo Pastore.**

Progetti internazionali – Quindici milioni di euro sono stati investiti dal Consorzio negli ultimi 8 anni in progetti promozionali in tutto il mondo: da Chizu in Giappone a Pekarase in Germania, da Pr on Top negli Usa a Task Eu in Svizzera e Regno Unito, fino agli ultimi due, Empir Eu sempre in Germania e Kyoj ancora in Giappone. “I progetti che abbiamo finanziato in tutto il mondo hanno avuto un ritorno importante, facendo crescere prodotto e comparto”, sottolinea Maoddi. “Questo non sarebbe stato possibile senza lo sforzo fatto dai soci che, dal 2022, versano un contributo più alto per i diritti di marchiatura e hanno dunque reso possibile finanziare i progetti. Voglio ringraziarli, perché il loro supporto è stato assolutamente fondamentale”.

Tutti i progetti prevedono attività di pubbliche relazioni, eventi stampa, aggiornamenti del sito web, attività di social media, pubblicità sulla stampa, realizzazione di materiali informativi, partecipazione agli eventi fieristici più importanti, seminari e workshop, settimane di promozione, attività con chef e scuole di cucina, sessioni di informazione enogastronomica nei canali specializzati.

Altre attività del Consorzio - Nel 2023 il Consorzio ha partecipato alle più importanti fiere di settore, dal Cibus di Parma al Foodex di Tokyo, da Tutto Food di Milano a Winter e Summer Fancy Food di Las Vegas e New York fino ad Anuga a Colonia e Igheo a Basilea. “Il futuro per il Pecorino Romano è ricco di occasioni e opportunità, che il Consorzio saprà cogliere per far crescere prodotto e comparto a vantaggio dell'intera filiera”, conclude il presidente Maoddi.