



COMUNICATO STAMPA

“Guardare il passato per sostenere il futuro”, il Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP al SIAL di Parigi: la sfida al mercato globale fra tradizione e innovazione

Macomer, 22 ottobre 2024 - Il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano DOP al SIAL di Parigi, importante evento che offre una grande opportunità agli operatori del settore di confrontarsi sulle nuove innovazioni in ambito alimentare e anticipare il futuro del settore. SIAL Paris 2024, iniziato il 19 ottobre e chiusura prevista per domani 23 ottobre, accoglierà oltre 7.500 espositori in rappresentanza di oltre 130 paesi, con una previsione di circa il 75% di visitatori internazionali.

Il Pecorino Romano DOP sarà protagonista nel padiglione 7 allo stand D 119, dove il Consorzio presenta le caratteristiche distintive del prodotto, la sua tradizione secolare e i suoi infiniti usi in cucina. Durante la manifestazione, il Consorzio organizzerà degustazioni e incontri per far conoscere ai visitatori la qualità unica del Pecorino Romano DOP, prodotto esclusivamente con latte di pecora e secondo metodi artigianali tramandati nel tempo. Un'occasione imperdibile per i professionisti del settore, i buyer e gli appassionati di scoprire i diversi utilizzi del Pecorino Romano DOP, dalle ricette tradizionali a quelle più audaci e innovative.

"Partecipare al SIAL di Parigi è un'opportunità fondamentale per promuovere il nostro formaggio e rafforzare la presenza del Pecorino Romano sui mercati internazionali", dice Gianni Maoddi, presidente del Consorzio. "Promuoviamo un formaggio che non è



solo un alimento, ma un simbolo della nostra cultura e tradizione. Crediamo fermamente che attraverso eventi come il SIAL possiamo valorizzare la nostra eccellenza gastronomica e creare nuove opportunità per i nostri produttori”.

“Guardare il passato per sostenere il futuro” la missione della fiera, l’obiettivo è quello di galvanizzare i professionisti del settore ad abbracciare le trasformazioni in corso per affrontare le sfide alimentari globali. Diversi ifocus previsti come “SIAL Insights”, un’analisi biennale delle tendenze del settore, “SIAL Innovation”, che offrirà uno sguardo agli sviluppi futuri, e “SIAL Start-Up”, che quest’anno presenterà il doppio delle start-up promettenti, compresi i progetti in fase iniziale.

"Il SIAL rappresenta una piattaforma strategica per connettere il nostro formaggio con i mercati internazionali. Vogliamo trasmettere ai visitatori non solo le qualità organolettiche del Pecorino Romano, ma anche l’impegno e la dedizione che i nostri produttori mettono ogni giorno nel mantenere vive le tradizioni. La nostra presenza qui è una chiara dimostrazione della volontà di espandere la nostra rete commerciale e di far conoscere la storia e le origini di questo prodotto straordinario”, sottolinea il direttore del Consorzio Riccardo Pastore.

Durante i cinque giorni dell’evento, l’ecosistema alimentare pulserà di vitalità e convivialità, sia nel quartiere fieristico che in tutta Parigi, con attività che valorizzeranno l’essenza del mondo culinario.