



## COMUNICATO STAMPA

**PECORINO ROMANO, I DATI DELLA CAMPAGNA 2019/2020. PRODOTTI 309MILA QUINTALI, CRESCE L'EXPORT IN EUROPA E CANADA, CALA NEGLI USA. SORPRESA CINA. PALITTA: RISULTATI OTTIMI, CRESCITA IN EQUILIBRIO E MENO DIPENDENZA DAGLI STATI UNITI**

**Macomer, 6 ottobre 2020** – Cresce la produzione, aumenta l'export nei Paesi europei e in Canada, cala negli Stati Uniti, il prezzo si attesta fra 7,30 e 7,55 euro al chilo. E' questa la fotografia della campagna casearia 2019/2020 del Pecorino Romano DOP, che regala una sorpresa: la Cina, dove si registra una interessante tendenza di crescita.

**Le caratteristiche della campagna** - “Sono risultati molto positivi”, dice il presidente uscente del Consorzio, Salvatore Palitta. “Siamo riusciti a contenere le produzioni e tenere in equilibrio la crescita nonostante il latte destinato ai prodotti freschi da tavola durante il lockdown sia stato dirottato interamente sul Pecorino Romano. E' stata una bella sfida dover gestire l'intero monte latte raccolto in Sardegna, non disperderlo, lavorarlo e destinarlo alla produzione. Ed è stata una scelta importante quella dei produttori di lavorare insieme e rafforzare i rapporti fiduciari, condividere scelte di mercato, valorizzare il prodotto sul mercato senza sottostare a pratiche svalorizzanti spesso tipiche del settore grattugia”.

**La scelta DOP dei consumatori** - A proposito delle conseguenze della chiusura dei ristoranti durante il lockdown, Palitta sottolinea che i “consumi domestici e familiari hanno compensato abbondantemente i consumi della ristorazione. Non sempre, infatti, i ristoratori scelgono di usare la DOP, mentre il consumatore sì, perché così ha un'assoluta garanzia di qualità. A questo proposito, stiamo avviando un progetto di vigilanza sulla ristorazione insieme a Parmigiano Reggiano e Gorgonzola proprio per incentivare e favorire sempre più la presenza della DOP in ristoranti e pizzerie”.

**I numeri della produzione** - Nello specifico, nell'ultima campagna casearia, sono stati conferiti ai caseifici inseriti nel sistema di controllo del Pecorino Romano 254 milioni di litri di latte (+12% rispetto allo scorso anno). Per la produzione di Pecorino Romano ne sono stati utilizzati 180 milioni, cioè il 15% in più rispetto allo scorso anno, per un totale di 309mila quintali di formaggio prodotto.



**Le quotazioni** - Il prezzo rilevato nella Camera di Commercio di Milano e aggiornato a ottobre va dai 7,30 ai 7,55 euro al chilo (dati pubblicati da Clal) e risulta in costante crescita da febbraio-marzo 2019.

**L'export** – Ottimi i risultati dell'export sia verso i Paesi UE, dove l'Istat nel periodo Gennaio-Giugno segna un +9% (30mila quintali) sia verso il Canada, dove fra gennaio e giugno di quest'anno si registra un +16% (2mila quintali). I dati del Dipartimento per il Commercio estero americano ci segnalano che l'export verso gli USA nel periodo Gennaio-Luglio segna invece un -28% (60mila quintali). “Il dato statunitense è dovuto in buona parte al fatto che il valore è cresciuto di un dollaro al chilo, elemento determinante in un mercato estremamente sensibile ai prezzi, soprattutto in alcuni segmenti. Ma è un dato che non ci preoccupa, perché in questo modo diminuisce la dipendenza quasi totalitaria da quel mercato e dal suo andamento, basti pensare che prima l'export verso gli USA si attestava a oltre il 70% e ora siamo fra il 40% e il 50%. Ormai ci siamo consolidati sui nuovi segmenti di mercato ad elevata qualità con un riposizionamento oltre la tradizione, e continuiamo in quella direzione per far conoscere e apprezzare il Pecorino Romano in tutta la sua bontà. Una tendenza che si è ulteriormente rafforzata durante il lockdown, quando è aumentato il consumo casalingo che ha permesso di apprezzare il pecorino romano come prodotto da tavola o nei cibi pronti: le più grandi aziende alimentari, infatti, lo utilizzano in misura sempre maggiore per i loro prodotti e con grande consenso da parte degli acquirenti. Tanto è vero che il nostro formaggio è diventato la terza referenza nella scelta di consumatori e addetti del settore dopo Parmigiano Reggiano e Grana Padano, il che significa che il lavoro che abbiamo fatto per migliorarne la qualità sta dando i risultati desiderati”, sottolinea Palitta.

**Il Caso Cina** - Da sottolineare, infine, il trend di crescita in Cina, che è la novità assoluta e un po' la sorpresa di questa campagna. “Questo è un dato estremamente interessante, non tanto per le quantità attuali – siamo sui 125 quintali - quanto per quello che significa, perché ci consegna un segnale molto incoraggiante (+147%), di un mercato dalle notevoli potenzialità, che dimostra apertura e disponibilità. Un mercato ancora inesplorato, dove il Pecorino Romano può trovare grande spazio”, conclude Palitta.