



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano al Cibus di Parma fino a venerdì: 60mila visitatori per potenziare la filiera. Maoddi: “Pronti a conquistare nuovi mercati con una priorità, essere sostenibili. E uno stand tutto nuovo per i visitatori”

Macomer, 3 maggio 2022 – Da oggi a venerdì 6 maggio il Consorzio di tutela del pecorino romano sarà al Cibus di Parma, la Fiera del Made in Italy punto di riferimento dell'agroalimentare italiano. Spazi espositivi, convegni, iniziative dedicate al meglio del food and beverage, con 3.000 espositori e 60mila visitatori attesi da tutto il mondo. E proprio il Consorzio ha in serbo una sorpresa per i suoi visitatori: uno stand nuovo di zecca, luminoso e moderno, fortemente suggestivo, dove si potrà gustare il pecorino romano per apprezzarne sapori e caratteristiche.

Anche in questa occasione, ad affiancare l'avventura del Consorzio sarà lo chef Matteo Barbarossa, che attraverso i suoi piatti regalerà ai palati dei visitatori emozioni uniche, con i piatti della tradizione – dalla carbonara alla cacio e pepe, dalla gricia alla amatriciana fino ai risotti – che hanno portato il made in Italy a consensi unanimi.

“Cibus è di sicuro la fiera per eccellenza del settore, finalmente torna al suo solito periodo, con una sensazione di normalità che torniamo a respirare e che è davvero molto piacevole”, dice il presidente del Consorzio di tutela del pecorino romano, Gianni Maoddi. “Noi ci siamo, sarà l'occasione per presentare ufficialmente il nostro nuovo stand e per far conoscere ancora di più il nostro straordinario prodotto. Il nostro è, in tutte le fiere, uno degli stand in assoluto più visitati, ne siamo orgogliosi e accoglieremo i nostri ospiti con piatti succulenti a base di pecorino romano e tante informazioni su uno dei formaggi più antichi. Cibus sarà anche l'occasione per esplorare nuovi mercati e potenziare la presenza su quelli in cui siamo già presenti, per migliorare sempre di più la ricaduta economica sulla filiera e sull'intero territorio di produzione”.

Circa tremila aziende espositrici presenteranno agli operatori economici i loro prodotti, mille di questi innovativi, pronti a essere immessi sui mercati. Cibus 2022 vedrà il ritorno dei buyer esteri, provenienti da Stati Uniti d'America, America Latina, Europa, Medio Oriente e alcuni Paesi asiatici. In fiera



saranno aperte l'Area Horeca the Hub, il Cibus Innovation Corner con cento nuovi prodotti selezionati da una giuria di esperti e l'Innovation Hub, con Start Up innovative. Si terranno inoltre decine di convegni a cui parteciperanno i rappresentanti di Industria, Agricoltura, Distribuzione e del mondo politico.

Cibus 2022 sarà per la prima volta “carbon neutral”. La carbon neutrality è un processo che include la misurazione delle emissioni, l'individuazione di un piano di riduzione e la compensazione delle emissioni residue attraverso crediti di carbonio certificati di alta qualità, che finanziano progetti di mitigazione dei cambiamenti climatici e promuovono lo sviluppo sostenibile. “Un aspetto, quello della sostenibilità, a cui il Consorzio è particolarmente attento, una causa che promuoviamo in ogni modo possibile, perché siamo convinti che ciascuno con il proprio contributo può aiutare a cambiare il mondo, in meglio, per le future generazioni. Una direzione verso cui lavoriamo quotidianamente. E questo – conclude Maoddi – è un messaggio che qui a Cibus condividiamo con grande convinzione”.