



COMUNICATO STAMPA

Il Pecorino Romano vola in Giappone, con Foodex alla conquista dei nuovi mercati dopo il boom dell'ultimo anno, +52% di valore in export. Maoddi: "Paese strategico per la crescita della nostra DOP"

Macomer, 7 marzo 2023 – Il Consorzio di tutela del Pecorino Romano a Tokyo protagonista di Foodex Japan, uno dei principali eventi globali dell'industria alimentare, ininterrottamente cresciuto dall'esordio nel 1976. Addio pandemia: il Giappone ha riaperto e il Foodex è di nuovo un appuntamento internazionale ad ampio respiro.

Il tema principale del 48° FOODEX Japan, dal 7 al 10 marzo a Tokyo, è la "Total Solution of Food": negli ultimi anni, i cibi surgelati e le tecnologie alimentari, compresi i cibi alternativi, hanno guadagnato sempre più importanza e popolarità a seguito dei cambiamenti socio-ambientali, come gli stili di vita delle nuove generazioni di consumatori o gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale. In questo contesto, il Consorzio del Pecorino Romano DOP è presente nello Stand Hall 5, B801 per rappresentare con la sua storia millenaria una tradizione fortemente difesa e rispettata ma che ha saputo modernizzarsi e adeguarsi alle nuove esigenze dei mercati. Un prodotto riconoscibile e riconosciuto, portatore di quei valori espressi dalla DOP come garanzia di qualità e sicurezza.

I numeri in crescita in Giappone - "Per il pecorino romano il Giappone è uno dei Paesi con il maggior incremento dei volumi di Pecorino Romano importati, tanto da avere superato le quantità degli anni pre-pandemia. Per quanto riguarda le quantità esportate, nel 2022 rispetto al 2019 il valore del prodotto esportato è aumentato del 52% a fronte di un incremento delle quantità del 5%. Per avere un'idea immediata della crescita esponenziale,



basta pensare che ogni chilo di Pecorino Romano rispetto al 2019 ha aumentato il suo valore del 21%”, dice il presidente del Consorzio Gianni Maoddi. “Questo anche grazie a un progetto triennale da 1 milione di euro, cofinanziato dall’Ue, che abbiamo messo in campo per coinvolgere i ristoranti della cinta metropolitana di Tokyo con una serie di iniziative e attività: sito web e social media, programmi televisivi, materiale promozionale, fiere e manifestazioni, eventi in ristorante”.

I nuovi investimenti - Visto il forte consenso e il grande successo, il Consorzio ha deciso di continuare a investire nel mercato giapponese, finanziando per il triennio 2024-2026 un altro progetto, questa volta da un milione e mezzo di euro: proprio in questi giorni sarà pubblicato il bando per la selezione dell’ente esecutore. “Quello giapponese è attualmente uno dei mercati più interessanti per il Pecorino Romano, in particolare nel settore Horeca – sottolinea il direttore generale del Consorzio, Riccardo Pastore – Con la partecipazione a Foodex contiamo di rafforzare ancora questo trend. Il Consorzio sarà anche presente all’ambasciata italiana per una manifestazione alla quale parteciperanno top chef, buyer, influencer, stampa e operatori del settore e che sarà occasione di ulteriori confronti e opportunità”.

Anche i giapponesi, dunque, sono stati conquistati da Amatriciana e Carbonara, Cacio e Pepe, ma anche dal gusto unico del Pecorino Romano in purezza. “In Giappone c’è un vero e proprio culto per i piatti iconici della tradizione culinaria italiana. E i giapponesi riproducono fedelmente le ricette, rigorosamente con gli ingredienti indicati, cercando la DOP che garantisce la perfetta riuscita del piatto. Una cultura della qualità che alimentiamo con la proposta del nostro straordinario prodotto”, conclude il presidente Maoddi.